TRATTATO DI AGRICOLTURA

DI

PIER DE' CRESCENZII

RIDOTTO A MIGLIORE LEZIONE

DA

BARTOLOMEO SORIO P. D. O.

VOLUME III.

TRATTATO

DELLA AGRICOLTURA

DI

PIERO DE' CRESCENZI

TRASLATATO NELLA FAVELLA FIORENTINA

RIVISTO

DALLO 'NFERIGNO

ACCADEMICO DELLA CRUSCA

RIDOTTO A MIGLIORE LEZIONE

DA BARTOLOMEO SORIO P. D. O.

DI VERONA

COLL'AIUTO DI PIÙ TT. STAMPATI ED IN PENNA SÌ DEL VOLGARIZZAMENTO E SÌ ANCORA DELL'ORIGINALE LATINO.

VOLUME TERZO

VERONA
TIP. VICENTINI E FRANCHINI
1852.

INCOMINCIA

IL

LIBRO SETTIMO

De' Prati e Boschi.

Poichè di sopra è sufficientemente trattato del cultivamento de' campi campestri e delle vigne e degli arbori e degli orti, li quali richieggiono molta industria, sollecitudine e dottrina, tratteremo al presente de' prati e delle selve, i quali non richieggiono tanta dottrina, ma quasi per lor medesimi naturalmente nascono. E principalmente direm de' prati, perchè furon fatti, e quale aere, terra e acqua e sito desiderano, acciocchè producano maggiore abbondanza d'erbe. Poi appresso diremo come si fanno e come si procurino e rinnuovino; e del fieno, il quale è il suo frutto, come si colga e si conservi, e della sua utilitade.

CAP. I.

Perchè i Prati creati furono, e che aria, terra, acqua e sito desiderino, e di loro utilità.

I Prati furono dalla Natura per Divino comandamento creati, acciocchè la terra, la quale imprima era nuda, si vestisse e ornasse, e acciocchè le loro erbe così secche come verdi, des-

sero agli animali convenevole nudrimento. Onde è da sapere, che in essi nascono diverse generazioni d'erbe, per la diversità degli umori contenuti nella parte di sopra della terra, la qual cosa la natura sagace, che nelle cose necessarie non viene mai meno, ha adoperata e fatta, perchè la diversità degli animali si nudrisca di quelle cose, l'appetito de' quali in tutte le cose è diverso e strano. I prati desiderano aere temperato o prossimano a freddezza e umidità; ma se troppa freddezza fosse nel luogo, sarannovi continuamente le nevi e 'l ghiaccio, i quali al tutto impediranno le generazioni dell'erbe. E se vi fia troppa caldezza e secchezza, consumerà ogni verdume, se non vi si soccorrerà con continuo adacquamento. E desiderano ancora, acciocchè sieno copiosi d'erbe, grasso terreno. Vero è, che se non sarà troppo grasso, producerà le sue erbe più saporose e odorifere e sottili; ma se sarà troppo magro, producerà poca erba, o quasi niente; imperocchè cotal terreno, e simigliantemente il salso e l'amaro, per la sua debilitade ovvero malizia, non può vestirsi. Anche l'acqua che a' prati è più convenevole, è l'acqua che piove, la qual discende con calda corruscazione. E simigliantemente l'acqua che d'Aprile e di Maggio piove sottile, e tutta quella che di State discende, è buona, purchè non sia gelata, per natura di gragnuola liquefatta e strutta. E di seconda bontade è l'acqua del lago, la quale è chiara e calda e grassa. Appresso è l'acqua de' fiumi, e ultimamente l'acqua delle fonti la quale quanto dal suo principio più si dilunga, tanto è migliore, perocchè nel tempo della State ha meno freddezza. I prati desiderano il lor sito basso, nel quale continuamente sia inchiuso umore; ma se sarà basso in tanto che l'acqua ricuopra la faccia della terra, non sarà disposto ad alcuna buona erba producere, ma sarà prossimano a natura di palude, e producerà giunchi, pannìe (a) e quadrelli, e simiglianti paludali erbe, grosse, sanza sapore, acquidose, e quasi inutili a tutti gli animali. E se il lor sito sarà tanto alto, che non si possa adacquare agevolmente, sosterrà secchezza e aridità, se non fosse già nell'al-

(a) Leggi *paviere*. (1)

pi e ne' luoghi freddi, imperocchè in cotali, benchè producano poche erbe, tuttavolta saranno sottili, saporose e odorifere. E l'ottima postura del prato è quella, la quale abbia sopra sè rivo che corra, per lo qual si possa, quante volte sarà bisogno, adacquare.

CAP. II.

Come si fanno i Prati, e procuransi e rinnuovansi.

I Prati naturalmente allignano in ciascuna parte, dove la terra è illustrata da' raggi del Sole. Fannosi ancora a mano, o di luoghi salvatichi e boschereccі o di campestri campi. E nel primo modo, cioè di luoghi salvatichi, si fa in questa maniera, cioè: che si dee il luogo sterpare del mese di Settembre o di Ottobre, e si dee da tutti gl' impedimenti purgare, e non solamente da' pruni e bronchi, ma eziandio dall' erbe larghe e sode ovvero dure. Appresso, quando sarà lavorato, e minutamente e spesso e per molte arature soluto e rotto, e tolto via le pietre e le zolle rotte e disfatte, si dee a Luna crescente con letame fresco letaminare; e si dee attentamente guardare, che gli animali in niuna maniera v' entrino, e spezialmente i cavalli e i buoi e gli altri giumenti, e massimamente quando è umido, acciocchè le lor pedate non rendano il suo terreno in molti luoghi disuguale. Ma se si faranno de' campi campestri, si deon per tutte le parti agguagliare. E rotte le zolle a modo di sopra detto, vi si puote sparger col seme del fieno quel della veccia mischiatamente. E non si dee prima adacquare che 'l suo luogo (a) sia divenuto duro, acciocchè la forza dell' acqua che vi corre per entro, non meni via la sua debile e non dura corteccia. Ma que' che vogliono certi anni aver prati e certi anni aver biada eziandio delle terre magre con adacquamento, ottimamente in questo modo fanno, cioè: che mettono per lo campo a ciò disposto l' acqua torbida, acciocchè i

(a) *Alias* sugo. (2)

solchi si riempiano di nuovo terrreno, e 'l campo ancora s'agguagli, e sanza seminazione d'alcuna erba diventerà ottimo prato. E se si lascerà in cotal maniera per quattro o cinque anni, e poi s'ari, si potrà ogni anno infino a cinque anni seminare a grano; e sarà meglio, se dopo i due anni si muterà biada d'altra generazione. Ma coloro che vogliono avere l'uno anno grano e l'altro prato, acconciamente questo modo osservano, cioè: che mettono l'acqua nel campo, quando la biada è cavata fuori, e quivi la lasciano la State e l'Autunno, se fa asciutto; e la State seguente rompon la terra, allora avranno segato il fieno, e la seconda volta e la terza l'arano e seminano. E se ancora vogliono aver grano, non l'arano (b) se non intorno alla fin d'Agosto, cavatone il guaime; e allora la rompono, e la seconda volta l'arano e seminano ogni anno; e tuttavolta colgon l'erbe del guaime con le secce in questo modo, cioè: che essendo il grano ne' campi, e incontanente che ne sarà tratto, mettono l'acqua nel campo anzi chiara che torbida, e guardanlo dalle bestie e poi segano il guaime con la seccia e la ripongono, e la danno il Verno agli animali, i quali scelgono l'erba, e della seccia si fanno letto e letame. E quando hanno segato l'erba e la seccia predetta, l'arano una volta o due, e poi vi seminano, e hanno poi buon grano o altra biada. Anche procurano e che de' prati si divellano tutte quelle cose che impediscono ogni volta che vi rinascono, e anche l'erbe che non sono a' prati convenevoli, e spezialmente si faccia dopo le gran piove, le quali mollificano in tanto la terra, che l'erbe nocive si divellano con le lor radici. Anche è molto utile a' prati, se nel Verno si letaminano con fresco letame, acciocchè l'erbe n'abbondino. Ancora se incontanente che saranno segati, s'adacquino fortemente, si potranno tre o quattro volte segar l'anno. Ma quando saranno vecchi e coperti di muschio si radano, e acciocchè 'l muschio si consumi, secondo che dice Palladio, vi si dee spesso metter la cenere. Ma se fossono del tutto sterili, si dee arare il luogo più volte e ragguagliato più volte si faccia il prato.

(b) La St. cit. *non l'avranno.* (3)

CAP. III.

In che modo e in che tempo si deon segare i Prati.

I Prati si deon segare quando l'erbe saranno a debito crescimento venute, e quando avranno compiuti i fiori, e innanzi che pervengano a cadimento delle lor foglie e dei fiori e che si secchino. Imperocchè se prima saranno segate, sarà il fieno acquidoso, e non darà ai cavalli e ai buoi, che duran fatica, fermo e sodo nudrimento. E se sarà troppo maturo, consumato già il natural calore e umore, diventerà senza sapore, e darà agli animali poco e abbominevole nudrimento. Deonsi segare per bello e per chiaro tempo, quando si spera che la caldezza e secchezza dell'aere debba durare. E poi fia segato il fieno, si dee lasciare per un giorno o per due ne' prati innanzi che si volga. Appresso si dee volgere e convenevolmente seccare, e poi si dee raccogliere, e portare e riporre al coperto. Il quale se mancasse, si dee porre all'aria in tal maniera acconcio, che l'acqua che piove non vi possa entrare. E se poichè di nuovo fosse segato, nel prato piovesse sopra esso, innanzi che sia volto, riceverà poco o quasi niun nocimento dall'acqua. Ma, come dice Palladio, non si dee dopo la piova volgere innanzi che la parte di sopra sia secca, o sia stato rivolto o no. Ma se poichè sarà rivolto, vi piova suso, al postutto si guasta e divien da niente, se non sarà curato al modo, che dinanzi dice Palladio. L'utilità del fieno è questa, cioè: che tutto l'anno si serba, il quale anche acconciamente si può serbar per due anni, e sarà convenevole nudrimento ai buoi e ai cavalli e agli asini e a certi altri animali, acciocchè possano tollerar le fatiche, che a pro degli uomini sono imposte loro, e soccorrere alle pecore nel tempo delle nevi, quando non possono dalla terra prendere nudrimento. È se sarà fieno sottile e fogliuto, odorifero e laudabile, sarà quasi annona agli animali così nel caldo come nel freddo tempo sufficiente alla lor fatica. Ma se sarà fieno grosso di pantano, o che sia troppo tosto o troppo tardi segato, non sarà sufficiente agli animali che du-

ran molta fatica, se con l'ajuto dell'annona non si soccorrano, se non si desse loro già nel tempo della gran freddura, nel quale gli animali non s'affaticano, e ogni pastura più disiderosamente rodono per lo freddo.

CAP. IV.

Incomincia la seconda parte del settimo Libro dei Boschi, e primieramente di quelli che naturalmente sono prodotti e fatti.

Dico primieramente, che le selve o i Boschi o naturalmente avvengono, o per industria umana si fanno. Quelle che sono dalla natura prodotte, si fanno per umore e per semi naturalmente nella matrice della terra contenuti, i quali per la virtù del cielo escono fuori alla sommità della terra, e si dirizzano in pedali di diverse piante secondo la diversità degli umori e del seme, e dei luoghi nei quali nascono. Ancora fannosi senza operazione umana dei semi, i quali dai prossimani arbori caggiono in terra, o dagli uccelli o dai fiumi di lontane contrade sono portati e menati. Onde nell' Alpi naturalmente nascono le selve de'pini grandissime e dei faggi e dei castagni, e delle querce e dei cerri e di simiglianti arbori. E nei luoghi bassi e paludosi nascono per sè medesimi i salci, i vinchi, i pioppi, gli ontàni, le canne salvatiche e simiglianti piante. Ma in molti altri luoghi nascono naturalmente infiniti spineti di diverse generazionl, e peri e meli e sorbi e olmi e frassini e oppi e simiglianti arbori: e quanto il terreno è più grasso, tanto diventano gli arbori di maggior grandezza. Ma nel magro e salso o amaro terreno, nasceranno spineti e arbori torti e piccioli, e spinosi e scabbiosi e aspri. E deonsi queste selve diversamente procurare e atare: imperocchè quelle dove sono i castagni, i peri, i meli e simiglianti arbori che fanno frutto, si deono purgar da tutti spineti e piante strane, e diradare gli arbori fruttiferi che fossero troppo spessi, e tagliarli alto, tanto che le bestie non vi possono aggiugnere, e innestargli quivi di piante dimestiche e nobili, secondo la dottrina data nel secondo Libro, dove trattammo dei nesti. E ancora quelle selve, le quali sono occupate da altri arbori e spineti, se avranno

arbori nobili e belli atti agli edificj e altre opere, sono similmente da purgare: e dove saranno troppo spessi, si deono diradare a poco a poco, levandone i più rustichi, acciocchè ogni umore del luogo si converta nella sustanzia dei migliori arbori. Ma quelle, nelle quali sono gli arbori solamente a fuoco disposti, non si deono toccare se non si purgassono di spine e triboli, le quali d' ogni quinto o sesto anno, o più di rado si deono tagliare e raunare a legname per ardere.

CAP. V.

Delle Selve, che per industria d' uomo si fanno.

Qualunque desidera di piantare o di seminar la selva degli arbori, principalmente consideri la natura e il sito della terra, nella quale ordina di far la selva, e in ciascuna parte ponga tali arbori, che a quel luogo si confacciano, e il desiderio e la volontà del ponitore adempiano. Imperciocchè se fia in alte Alpi o nelle valli dell'Alpi, e la terra sia soluta, riceverà acconciamente le piante e i semi delle castagne, li quali dovranno stare l'uno dall'altro partito almanco quaranta piedi. Ma se la terra è cretosa o pietrosa, in cotali luoghi spezialmente si confanno ad esse quercia o rovere o cerro. Ma se cotal terreno sarà in monti caldi dilungi dalle Alpi, ad esse convenevolmente i mandorli si confanno. E se i luoghi saranno grassi, acconciamente si confanno ad essi pereto e meleto; e nei luoghi caldi l' uliveto e il ficheto, e selva di melagrani: ma nei freddi e temperati, l'avellane, le mele cotogne e le nespole: e se il luogo sará umido, e basso e soluto, riceverà più convenevolmente il salceto, l' albereto, l'ontano e il pioppo. E se cotal luogo sarà cretoso, si conformerà assai bene con esso l' olmeto, il frassineto, l'oppio, il rovereto. Ma se il luogo sarà marino, arenoso e sterile, desidera pineto: e nei caldi climati desidera la palma femmina e il maschio. E tutte le predette cosè s' ordinano o di piante ai detti luoghi d'altre parti portate, o dei semi che vi si spandono, e in convenevoli luoghi con mano

piantate. Ed è da sapere, che i castagni deono per ciascun verso esser distanti l'uno dall' altro quaranta piedi almeno, acciocchè i rami si possano dilatare e far molto frutto senza impedimento, perocchè naturalmente si dilatano per li lati molto. E conviene che le querce non abbiano minor distanzia, imperocchè naturalmente molto si spargono per lato. I roveri e i cerri per venti piedi o meno deono aver distanzia. E questi tre arbori fanno ghiande, le quali sono ottimo cibo per li porci. Ma i peri e i meli stieno partiti venti piedi, o infino in trenta: ma gli ulivi e i fichi, i melagrani e gli avellani, e i meli cotogni, e i nespoli, potranno star partiti da dodici infino in venti piedi. E i melagrani si possono acconciamente più spessi piantare. Ma il salceto o si pianti per pertiche è vimini, o per legname di case; se si pianta per pertiche e vimini, si dee dieci (a) piedi l' un dall' altro partire: se si pianta per legname, basterà che sia partito l' uno dall' altro due o tre o quattro piedi, perocchè la sua spessezza fa rettitudine e accrescimento. Ma l'oppio e l' ontano, perocchè non molto si spandono, ma naturalmente si levano in alto, non si deono por radi: ma l'albero è utile, che ingrossi nel pedale per le tavole, le quali acconciamente si fanno di quello in molti lavorii: e ancora sparge molto in alto i suoi rami per li lati: ed imperciò non disconvenevolmente infino a venti piedi spartito l'un dall' altro si pianta. Il quale eziandio da ciascun ramo che abbia alcuna cosa di corteccia, con grande agevolezza nascerà. Possonsi ancora porre spessi, acciocchè facciano i rami sottili lunghi. Ma l'olmo e il pioppo e il frassino non però sconvenevolmente si pongono spessi e larghi, perciocchè cotali arbori così grossi, come sottili e lunghi, s' adattano a diversi lavori. Ma il pino e la palma acconciamente potranno stare l'un dall'altro lontani intorno di trenta piedi. Ma conciossiecosachè di ciascuna specie de' predetti arbori sia nel quinto Libro pienamente trattato, come nei campestri campi si dispongono, basti al presente aver brievemente toccato, come di quegli si fanno boschi e selve.

(a) *Alias* venti. (1)

DISAMINA CRITICA

DEI LUOGHI CORRETTI

O

DA EMENDARE PROPOSTI

IN QUESTO LIBRO SETTIMO.

CAPO I.

(1) » Producerà giunchi e *pannie*, e quadrelli, e simiglianti » paludali erbe.»

(*) Ne' codici migliori uniformemente sta scritto: *producetque Juncos, et Paverias, Quadrellos, et similes herbas paludales grossas.* Così ancora si sarà trovato nel testo Latino veduto dal Sansovino, la cui traduzione ha *paviere* in vece di *Pannie.* E veramente *Paviere e Quadrelli* si chiamano presso di noi (Bolognesi) varie maniere di erbe palustri dell'ordine di quelle, che colli nomi di *Cyperus* e di *Carex* conosciute sono da' Botanici.

NB. Ottima osservazione dei correttori Bolognesi, per la quale veniamo a conoscere che la lezione *pannia* non è tanto sincera che abbia da stare ben allogata nel dizionario, come farina da cialde; che anzi è farina assai trista e rea; conciossiachè non è altro che sconciatura dei copiatori. Egli è vero per altro che questa sconciatura non fu fatta in prima dai copiatori della traduzione italiana, i quali anzi l'hanno dovuta trovar bella e fatta, e il medesimo traduttore dovette aver letto nel testo latino come nella stampa di Basilea leggiamo anche noi tuttavia

» producetque iuncos et pannias, quadrellum et similes herbas paludales » grossas. » Ma Piero de' Crescenzi così certo non volle avere scritto; anzi scrisse, come i migliori testi latini leggono; *iuncos et paverias, quadrellos et similes herbas paludales grossas*; conciossiachè vagheggiava di dire latinizzate le voci bolognesi *paviere* e *quadrelli*. Adunque il traduttore toscano, se non era ingannato dalla falsa lezione avrebbe scritto ben altro da quello che scrisse. Tuttavia non credo che sia da mutare il testo italiano, che così errato uscì della penna all'autore, e mi parve bene di scrivere sopralluogo per chiosa la vera lezione Bolognese *Paviere*.

CAPO. II.

(2) » E non si dee prima adacquare, che 'l suo *sugo* sia di- » venuto duro, acciocchè la forza dell'acqua, che vi corre per » entro, non meni via la sua debile, e non dura corteccia.»

Poffare il mondo! È ben nuova e strana questa frase che diventi duro il sugo del prato. Questo sospetto della sincerità d'una sì strana lezione acquista forza grandissima dalla lezione latina: *Rigari vero antequam durum solum fuerit non debebit.* Come ha potuto mai il traduttore voltare la lezione *solum* nella italiana voce *sugo?* Avrebbe dovuto voltare in italiano così: *che 'l suo suolo sia divenuto duro* come volgarizzò il Sansovino, ma i copiatori, dalla cui colpa vuol essere originato lo sbaglio, non hanno che difficilmente cambiato la voce *suolo* nell'altra *sugo*. Io più presto crederei, che la vera lezione del traduttore fosse *luogo*, e questa dai copiatori fosse scambiata nella sua similissima voce *sugo*. Ed ha voluto il traduttore usar la voce *luogo*, e non l'altra *suolo* per questo, credo io, che gli facea mal suono lo scontro delle due sillabe *suo* nella forma italiana *che 'l suo suolo.*

(3) » E se ancora vogliono aver grano, non *l' avranno* se » non intorno alla fin d'Agosto, cavatone il gualme: e allora » la rompono, e la seconda volta l'arano, e seminano ogni » anno.»

Abbi, o lettore, la lezione nel testo Latino, e a tua posta vedrai di tratto l'errore della lezione *non l'avranno.* » Sed si etiam volunt gra- » num habere, *non arant,* nisi circa finem Augusti extracto grami- » ne, tum arant, secundo reiterant, et seminant, et tamen bonum fru- » mentum ibi provenit » A cui per altro non bastasse a correggere

il testo, l'autorità del latino, abbia quella degli Accademici della Crusca, che nella voce Guaime correggono *l'arano;* ed eziandio le stampe antiche leggono *l'arano*, e la lezione *l'avranno* è del solo testo Inferigno.

CAPO V.

(4) » Il salceto o si pianti per pertiche, e vimini, o per le-
» gname di case; se si pianta per pertiche e vimini si dee
» *venti* piedi l'un dall' altro partire: se si pianta per legname,
» basterà che sia partito l'uno dall'altro due, o tre, o quat-
» tro piedi. »

Questo luogo è da raffrontare coll'altro suo eguale nel capo 31. del libro 5. dove questa medesima cosa si dice, e così si legge: *I quali dovranno* (parla dei salci piantati per pertiche e vimini) *l'un dall'altro esser lontani otto* o *dieci piedi.* C'è dunque una non piccola diversità; l'uno dice che sono da piantare lontani l'uno dall'altro *venti* piedi, l'altro testo dice che solamente *dieci* piedi lontani l'uno dall'altro. Chi dei due avrà ragione? Credo che sia da stare al testo latino che nell'un luogo e nell'altro legge egualmente; *decem pedibus ab invicem distent.* Sulla qual norma del testo latino ho corretto questo secondo passo del testo toscano, e lo feci rispondere al primo passo, che sopra allegai. Facile fu ad avvenire nel testo italiano l'errore se il numero *dieci* non fu già scritto per lettera, ma per cifra numerativa alla foggia romana, dove dal dieci al venti è la sola differenza della *x* o semplice o raddoppiata; questo modo troviamo usato nelle stampe antiche del volgarizzamento.

INCOMINCIA

IL

LIBRO OTTAVO

De' Giardini e delle cose dilettevoli d'arbori e d'erbe e frutto loro artificiosamente da fare.

Ne' Libri passati avemo trattato degli arbori e dell' erbe, secondo che sono utili al corpo dell' uomo; ma ora è da dire delle predette cose, secondo che all' animo danno diletto, e poi appresso conservan la sanità del corpo, perocchè la complession del corpo sempre s' accosta e conforma al disiderio dell' animo.

CAP. I.

De' Giardini d' erbe piccole.

I Verzieri, alcuni solamente dell'erbe, e alcuni degli arbori e alcuni dell' erbe, e degli arbori si può fare. Quegli che solamente si fan dell' erbe, desiderano terra magra e soda ovvero salda, acciocchè possano creare le sottili erbe e le minute,. le quali massimamente dilettano il vedere. Conviensi adunque principalmente, che 'l luogo che s'apparecchia a verziere ovvero giardiniere (a), si

(a) Forse ècci troppo *ovvero giardiniere.* (1)

purghi prima dall'erbe e radici malvage e grandi; la qual cosa appena si potrà fare, se imprima ottimamente non s'appiana il luogo, dibarbatone le lor radici, e in ciascuna parte si metta boglientissima acqua, acciocchè 'l rimanente delle lor barbe e de'semi che nella terra son nascosi, in niuna maniera possano germinare. E appresso si prendano grandi cespugli di sottil gramigna, e sen'empia tutto 'l luogo; i quali cespugli fortissimamente si calchino con mazzi di legno; e co' piedi si calchi la detta gramigna infinattanto ch' appena sene vegga niente; e allora a poco a poco usciranno fuori della terra minutissimamente, e la parte di sopra della terra copirranno a modo d' un panno verde. Anche dee essere il luogo del verziere quadrato di tanta misura, che basti a coloro che in esso dovranno dimorare. E nel suo circuito si piantano d'ogni generazione d'odorifere erbe, sì come ruta, salvia, bassilico, majorana, menta e simiglianti. E così simigliantemente vi si piantano fiori d'ogni ragione, sì come viuole, gigli, rose, ghiaggiuoli, e simiglianti. Intra le quali erbe e cespuglio piano sia un cespuglio rilevato, acconcio quasi a modo di seggiolo da sedere, fiorito e bello. Ancora nel cespuglio ovvero erbajo, il quale è contr'alla via del Sole, si deono piantare arbori o menarvi ovvero tirarvi le viti, delle cui foglie si difenda il cespuglio predetto, ed abbia dilettevole e fresca ombra. E perchè in questi cotali arbori si ricerca più l'ombra che'l frutto, non è da curar del lor cavamento o letaminamento, le quali cose al cespuglio ovvero erbajo sarebbono nocimento. E si dee prender guardia in ciò, che gli arbori non sieno troppo spessi nè molti per numero, imperocchè 'l rimovimento dell'aura la sanità corrompe del luogo; ed imperciò il verziere desidera avere l'aere libero, e la troppa ombra genera infermitade. Ancora non deono essere i predetti arbori nocivi, sì come il noce e certi altri. Ma debbono esser dolci e odoriferi in fiori, e allegri in ombra, sì come sono le viti, i meli, i peri e gli allori e i melagrani e i cipressi e simiglianti. Ancora sieno dopo il cespuglio ovvero erbajo, di molte e diverse erbe medicinali e odorifere, conciossiachè non solamente dilettino

per lo loro odore, ma daranno eziandio diletto e recreazione alla vista, infra le quali erbe si mescoli in più luoghi la ruta, imperocchè è erba di bella verzura, e ancora con la sua amaritudine scaccia fuori del verziere i venenosi animali. E nel mezzo dell'erbajo non dee essere alcuno arbore, ma solamente la fresca pianura dell'erba libera rimanga con puro e allegro aere, perocchè quello cotale aere è più sano. Ed eziandio le tele de'ragni distese dall'uno all'altro ramo dell'arbore, impedirebbono e brutterebbono la faccia di coloro che passassero per l'erbajo. E se sarà possibile, si faccia discender nel mezzo di detto verziere una fontana chiarissima, la cui bellezza adduca diletto e giocondità. Ancora ad Aquilone e ad Oriente sia il detto verziere aperto e manifesto per la sanitade e purità de'venti che quivi spirano. Ancora sia chiuso dalla parte contraria per la tenebrosità e pestilenza de'venti che quindi soffiano. E avvegnachè il vento che vien d'Aquilone impedisca i frutti, conserva nondimeno mirabilmente gli spiriti e guarda la sanitade. E ancora non si richiede il frutto degli arbori nel verziere, ma solamente il diletto.

CAP. II.

De' Giardini mezzolani e delle persone mezzane.

Primieramente si misura lo spazio del terreno, che si dee al verzier diputare, secondo la facoltà o dignità delle mezzane persone, cioè: che due o tre o quattro o più jugeri si cingano di fossati e di siepi di pruni, di rosai bianchi, e di sopra si faccia una siepe di melagrani nei luoghi caldi, e nei freddi di nocciuoli o di prugni o di meli cotogni. Anche si dee arare, e con l'erpice e con le marre il luogo per tutto pianare. Appresso si segni il luogo con una funicella, dove si deono piantare i detti arbori. Piantansi in esso schiere ovvero ordini di peri e di meli, e nei luoghi caldi di palme e di cedri. Ancora vi si piantino schiere di mori, e di ciriegi e di susini, e di simiglianti arbori nobili, come di fichi, di nocciuoli e di

mandorli, e di meli cotogni e di melagrani e di simiglianti, cioè di ciascuna generazione nel suo ordine ovvero schiera, e sieno dilungi gli ordini ovvero schiere almanco venti (a) piedi o quaranta le più, secondo la volontà del Signore. E nella schiera ovvero ordine sien dilungi gli arbori l' uno dall' altro, li grandi venti piedi e i piccioli dieci. E intra gli arbori in ischiere si potranno piantare viti nobili di diverse generazioni, le quali daranno diletto e utilitade. E si cavino le dette schiere ovvero ordini, acciocchè gli arbori e le viti meglio allignino. E tutto l'altro terreno s'ordini a prati, dei quali l'erbe non ben nate ovvero grandi si divellano dopo le gran pioggie. Anche si seghino due fiate l'anno almanco, acciocchè stieno più belli. E si piantino gli arbori e formino, secondo che di sopra pienamente nel Libro quinto si trattò. Anche vi si facciano le pergole nel più acconcio e convenevol luogo, a modo d'un padiglione formato. (b).

CAP. III.

De' Giardini dei Re e degli altri ricchi signori.

Imperciocchè cotali persone, per le loro grandi ricchezze e potenze, possono in queste cose mondane interamente soddisfare alle loro volontadi, e le più volte non manca ad essi altro che la industria e scienza d' ordinarle, voglio che sappiano, che il verziere è di molta giocondità, e possono in questo modo fare, cioè: che principalmente scelgano il luogo piano non paludoso, nè impedito dal soffiamento dei buoni venti: nel quale sia fontana, che per le sue parti e luoghi si spanda, e sia di misura di venti jugeri o più, secondo il piacer del Signore: e si cinga di mura alte quanto si conviene. E dalla parte di Settentrione si pianti in esso una selva di diversi arbori,

(a) *T. Lat.* Viginti pedibus ad minus aut pluribus pro Domini voluntate. Ma i MSS. Marciani leggono come lesse il Volgarizzatore.

(b) *Leggi* formate. (2)

nella quale si fuggano e si nascondano i salvatichi animali messi nel detto verziere. E dalla parte Meridiana si faccia palagio bellissimo, nel quale il Re ovvero la Reina dimorino quando vorranno fuggire gravi pensieri, e la loro anima di allegrezza e sollazzo rinnovare. Imperocchè questo palagio da cotal parte fatto, farà nel tempo della State appresso di sè nel giardino dilettevole ombra. E le sue finestre avranno dalla parte del verziere temperato riguardo, e sanza caldo di fervente Sole. Ancora in alcuna parte di questo giardino si potranno fare i sopraddetti verzieri. Anche vi si faccia la peschiera, nella quale diverse generazioni di pesci si nudriscano (a). E vi si mettano ancora le lepri, i cervi, i cavriuoli, i conigli e simiglianti animali non rapaci. E sopra certi arbucelli presso al palagio posti, si faccia a modo d'una casa che abbia il tetto e le pareti di fil di rame spessamente reticolato, dove si mettano fagiani, pernici, usignuoli, merli, calderugi, fanelli e ogni generazion di uccelli che cantino. E sieno le schiere degli arbori del giardino del palagio, al bosco molto lontani, acciocchè del palagio si vegga ciò che fanno gli animali, che nel giardino son messi (b). Facciasi ancor nel detto giardino un palagio con camminate e camere di soli arbori, nel quale possa dimorare il Re o la Reina coi suoi Baroni o donne nel tempo asciutto e chiaro: il qual palagio si potrà convenevolmente in cotal maniera formare. Misurinsi e segninsi tutti gli spazj della camminata e delle camere, e nei luoghi delle pareti si piantino arbori fruttiferi, se piacerà al Signore; i quali arbori crescono agevolmente sì come sono ciriegi e meli. O vi si piantino, e varrà meglio, salci od olmi, e così per tagliamenti come per pali e pertiche e vimini, per più anni si procuri il lor crescimento, intanto che le pareti e il tetto si faccia di quelli. Ma potrassi più tosto e agevolmente fare il palagio ovvero casa predetta di legname secco, e intorno ad esso piantar le viti, e tutto l'edifi-

(a) *Alias.* Si nudriscano, e vi si meltano. (3)

(b) *Variamente legge il latino, e meglio.* „ Sint autem acies viridaril a „ palalio ad nemus non ex lransverso, ul facilius de palatio videantur quae- „ cumque agunt animalia, quae in viridario posita sunl. „

cio coprire. Potrassi ancor nel detto giardino far gran copritura di legname secco o di arbori verdi, e coprir di viti. Ancora darà molto diletto, se si faranno mirabili e diversi innestamenti d'arbori ne' medesimi arbori, i quali il diligente cultivator di questo giardino potrà agevolmente sapere per quelle cose che innanzi in questo medesimo libro si diranno. Ancora è da sapere, che cotal giardino molto adorneranno gli arbori, i quali giammai di verdi foglie non si spogliano, sì come sono i pini, i cipressi, i cedri, i palmizj, se vi potranno durare. Ancora ciascuna generazione d'arbori e d'erbe vi si deon porre ordinatamente, per modo che l'una generazione sia dall'altra distinta e partita, acciocchè si trovi sanza difetto alcuno. Ed in cotale giardino non si dee sempre il Re dilettare, ma alcuna fiata rinnovare, cioè, quando avrà soddisfatto alle necessarie cose del suo reggimento, glorificando Iddio, il qual di tutti i buoni e leciti diletti è principio e fattore e cagione. Imperocchè, sì come scrisse Tullio, noi non semo nati a sollazzo, ma innanzi a severitade e più gravi ufficj. Vero è, che alcuna volta è lecito, cioè, quando alle necessarie e utili cose avrem soddisfatto, alcuna volta diportarsi.

CAP. IV.

Delle cose che posson farsi a adornamento, diletto e utilità delle corti, tombe e degli orti.

Intorno alle corti e tombe e giardini si può fare guernimenti d'arbori verdi, simiglianti a guernimenti di muri, ovvero di palancati o steccati, con torri ovvero battifolli in questo modo, cioè, che nella sommità delle ripe che cingono il luogo, ottimamente purgate da tutti i pruni e arbori vecchi, si piantino salci o pioppi, se il terreno si conforma con essi, od olmi, se si confanno con tal terreno, e si piantino profondamente spessi per un piè o meno, e con linea menata diritta, e si lavorino e procurino ottimamente con le zappe e con letame, e quando saranno cresciuti, si taglin presso alla terra.

E l'anno seguente i rampolli messi si pongano spessi per li luoghi della linea quattro dita: e co' pali e con le pertiche e legami si mandino su diritti, infinattanto che saranno cresciuti otto o dieci piedi, ed in quella altitudine quando saranno alquanto ingrossati, si taglino. E infra il luogo del guernimento predetto, per cinque piedi si piantino simiglianti piante nel tempo che le prime, che ugualmente sieno dieci piedi l'una dall'altra partite; le quali quando saranno alla predetta altitudine pervenute, con l'ajuto delle pertiche verso le prossimane piante e appresso verso quelle di fuori si pieghino; e in cotal modo si faccia tante volte ciascuno anno, infinattanto che sia formato un forte graticcio, sopra il quale possano gli uomini sicuramente stare. Poi appresso si lasci crescer la parte di fuori a modo di muro, posto sopra il corritojo, e in convenevole altezza si potrà ciascuno anno tagliare con la forma de' merli sopra le mura posti, e in cotal modo tenere. E intorno a tal guernimento, ne' cantoni e altrove, se piacerà, si potranno infin nel principio quattro arbori piantare e condurcerli su diritti, e tagliarli ad ogni dieci piedi, e piegargli verso lor medesimi con l'ajuto delle pertiche, e farne a modo di palchi ovvero solai. E ancora si mandino in alto e si formino nel modo detto, e poi finalmente si pieghino di sopra a modo di tetti delle case, o fargli co' merli. E sopra la porta starà ottimamente la casa, ed innanzi ad essa il solajo dei detti arbori. Ancora nelle corti ovvero giardini si può far la casa con colonne verdi ottimamente, poichè saranno grosse, traspiantate e confitte sopra esse le travi in convenevole altezza, e coperte con tetto di canne o di paglia o di tegoli, se piacerà più, purchè alcun ramo di ciascuna colonna vada sopra il tetto, la qual cosa manterrà sempre verde la detta colonna, e difenderà la detta casa dal caldo della State: e massimamente se delle dette colonne verdi si faccia verde tetto sopra il tetto della casa di altezza d'un uomo, e di buone viti piantate intorno, si cuopra, secondamente che io già feci, e molti che vivono così secolari come religiosi, ciò videro. E per certo crescono ciascuno anno in cotal casa le colonne non solamente sopra il

tetto, ma eziandio sotto le travi che lo sostengono. Ed imperciò ciascuno anno si lieva in alto tutta la casa, intanto che spesse fiate bisogna che le pareti si crescano, se volemo che chiusa dimori.

CAP. V.

Di quelle cose che ne' campestri campi si fanno a dilettazione.

Ne' campi diletta molto il lor bello e adorno sito, che non sieno rustichi campicelli, ma gran quantità in uno sanza intervallo, e che abbia diritto i suo' fini ovvero estremitadi. E perciò dee procurar ciascuno, che di ciò si diletta, di comperare appresso dei suoi campi, piuttosto che altrove, e vendere in altre parti i campicelli, e coi vicini permutare le superflue e torte parti dei campi, e dirizzare il suo campo col suo vicino e eignere il luogo tutto di fossati e siepi di pruni verdi con gli arbori convenienti di ugual distanza mescolati. E i piccioli fossati, per li quali si scola l'umore, e i quali son necessarj nei luoghi piani nella parte d' entro, si vogliono diritti mandare quanto si può, riguardando sempre l'utilità dei campi, imperocchè il diletto non dee andare innanzi alla utilità, avvegnachè nei giardini si dee il contrario osservare. Ed imperciò qualunque cose in essi dimostrano maggiore abbondanza, sono migliori, e massimamente da eleggere. Ancora, quanto si può, si procuri, che i rivi dell'acque corrano per li campi, per li quali si possano adacquare, e schifargli quando fia bisogno. E per gli spaziosi campi si facciano andamenti e viottoli, per li quali il Signore possa andare a cavallo e a piede: e similmente i lavoratori, che lavorano il luogo co' carri e co' buoi, possano acconciamente andare a tutte le parti dei campi, le quali tutte cose son dilettevoli molto.

CAP. VI.

Di quelle cose, che alle viti e frutti loro danno dilettazione.

Conciossiacosachè molto diletto sia aver belli e adorni vignai, o ne' piani o ne' piccioli monti ad Oriente volti, che facciano diverse generazioni di buone uve; dee con diligenza procurare il Signor del luogo di piantar le dette vigne in convenevole sito, e di formarle e farle nei luoghi grassi in arbori, e pergoleti: ma nei luoghi magri, allato alla terra, in diritti ordini si dispongano ed in essi si facciano, ed esperimentino mirabili innestamenti, i quali dagli antichi savj, e spezialmente da Palladio s' afferma che far si possono, de' quali è questo un modo, cioè: che la vite si pianti allato al ciriegio o allato ad altro arbore, e quando sarà ottimamente appresa e. cresciuta, si pertugi l' arbore con acuto succhiello, e si metta la vite per lo pertugio, e da ciascuna parte con cera e con loto si turi il pertugio, acciocchè il Sole e il vento o la piova non impedisca il suo saldamento. Appresso quando il legno della vite ottimamente col legno dell' arbore sarà unito, si tagli la vite allato alla corteccia dell' arbore, acciocchè da indi innanzi si nudrisca col sugo dell' arbore, ed in cotal maniera si dice, che l' uva si matura all' ora, che i frutti dell' arbore. Anche è un modo, per lo quale si fa l' uva triaca ovvero muscata, o garofanata, o lassativa ovvero d' altra qualitade: il qual modo si fa in questa maniera, cioè: che il sermento che si dee piantare, si fende in una parte, e levatone via la midolla, in suo luogo si metta triaca, o moscado, o polvere di garofani o di scamonèa o d' altra simil cosa: e si metta nella terra, stretto diligentemente col vinco. La qual cosa fatta, l' uva che nascerà terrà la virtù di quella cosa che fia messa in essa. E se di questa vite si prenderà sermento e si pianterà, non terrà la virtude del medicamento, e potenzia della madre. Ma si converrà fortificar la virtù del sugo invecchiato, mettendovi spesso l' utriaca o altra cosa. Ma penso, che si farà questa cosa più brevemente, se nel cominciamento, che l' uve si maturano, si

fenda il sermento dell'uva che pende, e messo il detto medicamento in luogo della sua midolla, si leghi. Ancora è una bella spezie d'uva, la quale è sanza granelli dentro, la quale dagli Autori Greci in questo modo si fa, secondo che racconta Palladio, cioè, che il sermento che si dee mettere sotto la terra, dovemo tanto fendere, quanto starà sotto, e cavatone tutta la midolla e diligentemente pulita, ristrignere il sermento diviso con vinco, e sotterrarlo. E dicono, che il legame dee esser di papìro, e desi in umida terra porre. E altri sono che fanno più diligentemente, cioè: che prendono il sermento rilegato tanto quanto sia la fenditura intorno, e nella cipolla della squilla il mettono, per lo cui beneficio affermano, che ogni cosa che si pone, si possa più agevolmente appigliare. Altri sono, i quali nel tempo che potano le viti, cavano quanto possono addentro il sermento fruttifero della vite potata dalla parte di sopra, pur nella vite medesima stando; e cavatone fuor la midolla sanza dividerlo, il legano a una canna fitta, acciocchè non si possa in giù piegare, e allora nella detta cavatura infondono σεναισῖν(4), così appellato dai Greci, con acqua in prima risoluto, ad ingrassamento di sapa. E questo sempre rinnuovano (a), passati gli otto giorni, infino a tanto che i novelli germogli sieno usciti fuori e cresciuti. Ancora a fare, che la vite meni grappoli bianchi e neri, comandarono i Greci, che si facesse in cotal modo, cioè: che delle viti nere e bianche che son prossimane, si prendano i sermenti dell'una e dell'altra nel tempo che si potano, e si giungano insieme in modo che si possano unire, agguagliando mezzi gli occhi dell'una e dell'altra; e fatto ciò, gli legherai stretti con papìro, e gl' imbiuterai di sopra con morbida e umida terra, e di tre dì in tre dì gli adacquerai, infinattanto che il germoglio della novella fronde esca fuori. E passato certo tempo, ne potrai fare schiatta per molti sermenti. Dissemi ancora una esperta persona, che avea innestato un rampollo ovvero sermento bianco e nero in una vite, continuate le sommità delle gemme, e levatone so-

(a) *Alias* rimuovono. (5)

lamente la corteccla delle gemme del mezzo, e ottimamente essere appreso; o si puote fare in questa cotal maniera, cioè: prendendo sermenti due, e aggiunti insieme gli occhi divisi e ottimamente legati, s'innesti al modo, che se fosse solamente un rampollo ovvero sermento; o prese due gemme divise e giunte con piccola quantità di legno, e innestate nel luogo della gemma. Ancora diletta molto aver vini di diversi colori e sapori; ed imperciò il diligente padre della famiglia colga certe uve innanzi al tempo, acciocchè abbia il vin brusco; e alcune ben mature, acciocchè l'abbia poderoso e grande: e certe ne colga molto mature; acciocchè l' abbiano dolce. Anche faccia vini di diversi colori con le cose che coloriscono, e non corrompono il sapore. Anche si faccia di diversi sapori con le cose odorifere, e che danno nuovi sapori, nei quali si diletti l' odorato e il gusto: li quali si mettano a fuoco nella caldaja in alcuna parte del mosto, e vi si lascino infinattanto, che il vino ottimamente n' abbi preso il sapore o l'odore. E allor si metta in vasello, nel quale sia simil vino o d' altra generazione, e si serbi per usare. Ancora è buona cosa aver vini medicinali, i quali si possano usare per quelli che agevolmente caggiono in infertà. E questo si farà quando le medicine semplici o composte, e che abbiano virtù di rimuovere quella cotale infertà, si metteranno nel predetto modo nel vino. Procuri ancora d' avere agresto in casa, sapa, uve passe, aceto e simiglianti cose, secondo i modi nel quarto Libro notati: imperocchè molto diletta l'animo quando ciò desidera, allora che per sè o per gli amici, agevolmente le cose predette truova. Anche si dice, che se il grappolo, poichè fia sfiorito, si mette in picciol vasello di terra o di vetro, si farà di tutto il grappolo un granello.

CAPO VII.

Delle cose che danno diletto negli arbori.

Infra l'altre cose, le quali dilettano il padre della famiglia, è d'avere nei suoi luoghi copia di buoni arbori e diverse generazioni; ed imperciò dee procurar di trovare in qual parte puote, arbori che menino frutti nobili, e quindi portargli e piantargli, ed innestare di quegli in convenevoli ordini. Cioè, che le generazioni de'grandi arbori si piantino rade, acciocchè si possan dilatare i rami, e che per soperchio (a) non tolgano l'abbondanza dei campi: ma quelli che diventano piccioli per natura, può por più fitti: e ciascuna generazione formare, secondo sua natura. Anche dee porre i maggiori dalla parte Settentrionale e Occidentale, e i minori dall'Orientale (b), imperocchè in questo modo le biade che s'allegrano in aperto e manifesto campo, riceveranno minor danno. Ancora faccia mirabili innestamenti e diversi in un medesimo o in diversi pedali, i quali appajono molto mirabili a coloro, che di cotali cose fanno esperimenti; imperocchè infinite generazioni di peri e di meli e di cotogni e di nespoli e di sorbi e simiglianti, in un medesimo (c) si possono innestare. Anche s'innesta il melo nel salce e nel pioppo, e la vite nell'olmo e nel moro, secondo che dice Palladio. Anche se il pesco s'innesta nella spina o nel faggio (d), diventano maggiori e migliori i frutti, che quegli degli altri, secondo che dice Frate Alberto. E se il mandorlo e il pesco s'innestano nel prugno con gli occhi congiunti, avranno i lor frutti carne di pesca, e i loro noccioli avranno quasi natura di mandorle. Ancora il moro si può nell'olmo innestare, ma molto ne peggiora. Ancora afferma Marziale, che le granella del melagrano diventeranno

(a) *T. Lat.* superfluis umbris.
(b) *T. Lat.* Minores vero ab oriente et meridie.
(c) *Alias* in un medesimo tempo si possono. (6)
(d) *Alias* nella spina del faggio. (ivi)

bianche, se si prenderà argilla e creta, e vi si mescoli la quarta parte di gesso: e per tre anni continui giugnerai alle sue radici cotale generazion di terra. Anche dice, che le sue mele diverranno di maravigliosa grandezza, se si prende una pignatta ovvero vasello di terra, e si sotterri appresso al detto arbore e si chiuda il ramo col fiore legato ad un palo, acciocchè non torni addietro e coperto il vasello, si guernisca per modo che l'acqua non vi possa entrare: e aperto, nell' Autunno darà i frutti della sua grandezza. Ancora afferma, che questo medesimo si può del mese di Maggio e di Giugno più acconciamente fare. Ma Varro specifica il modo in altra maniera, dicendo, che se le melagrane acerbe, allora che s'accostano al ramo dove sono appiccate, si mettano in vaso sanza fondo, e così le metterai in terra e le copirrai intorno al ramo, acciocchè il vento ovvero vapor non soffi di fuori, se ne caveranno non solamente compiute, ma maggiori che mai sien nell'arbore state. Acciocchè il fico produca variati frutti, prenderai due rami, l'uno di fico nero e l'altro di bianco, e gli strignerai insieme con un vinco, e gli torcerai in modo che si mescolino per forza i lor germogli. E in tal modo messi sotterra e letaminati e adacquati poichè cominceranno a mettere gli occhi del germoglio, congiugnerai detti occhi con alcun legame, e allora il congiunto e adunato germoglio partorirà due colori, i quali in unità dividerà, e in divisione unirà. Ancora in questa maniera potrai le rose non aperte serbare, cioè che le richiudi in una canna fessa, e lascia richiuder le fenditure, e quando vorrai le rose verdi riciderai la canna. Altri sono che le mettono in rozza pignatta, e ben turate e guarnite le sotterrano all'aria, e così le conservano. Anche afferma Marziale, che le ciriegie nasceranno senza nocciolo, se riciderai l' arbore tenero presso alla terra a due piedi, e fenderàlo infino alla radice, e procurerai di rader con ferro il midollo da ciascuna parte: e incontanente strignerai con vinco l'una e l'altra parte, e imbiuterai di letame le parti di sopra e le fenditure dal lato, e lasceràlo stare, e dopo l'anno la detta fenditura sarà salda. E questo cotale arbore innesterai di rampolli, che non abbiano ancora fruttificato, e di

questi nasceranno cirlege senza nocciolo. Ancora se il ramo picciolo del ciriegio si fende, e in luogo della midolla si metta scamonèa, in quell'anno medesimo acquisterà virtù lassativa, e se vi si mette moscado, acquisterà suo odore, e così dell'altre cose e frutti. E se vi si mette azzurro o altro colore, acquisterà quel tal colore. Ancora secondo che i Greci affermano, nascerà la pesca scritta, se prenderai i suoi noccioli e gli sotterrerai, e dopo il settimo dì, poichè si cominceranno ad aprire, gli apirrai e trarràne i midolli, e scriverai in ciascheduno di cinabro, e legatigli incontanente, co'suoi noccioli gli sotterra ottimamente accostati. Anche si fa la pesca sanza nocciolo, se il pesco e il salce si piantano vicini, prendendo il salce e inchinandolo a modo d'arco, e pertugiandolo in mezzo, e nel suo pertugio si metta la pianta del pesco, e si turi con cera e con loto il suo pertugio perfettissimamente, e s'ammonzicchi la terra infino sopra esso. E nel primo o secondo anno, allor che il pesco sarà unito col legno del salcio, si tagli il pesco sotto l'arco del salcio, acciocchè solamente dell'umor del salcio si nudrisca.

CAP. VIII.

Delle dilettazioni degli Orti e dell'erbe.

Imperocchè molto diletta aver l'orto ben disposto e con sufficiente industria coltivato, procuri con diligenza il padre della famiglia d'averlo in grasso ed in soluto terreno, nel quale fontana o rivo, se far si può, per ispazj divisi discorra, acciocchè possa essere adacquato nel tempo della grande arsura, e quivi nudrisca tutte generazioni di buone erbe così da mangiare, come medicinali, ciascuna, secondo che la sua natura richiede, in porche diritte, e formate ugualmente con fune e con latitudine acconcia, secondo che nel Libro sesto pienamente si disse, e sempre abbia in esso abbondevolmente letame, acciocchè non infastidisca i riguardanti per la magrezza. E acciocchè più pienamente diletti, l'adorni di cose disusate,

onde si possano fare in essi certe cose naturali, le quali pajono miracolose a molti o a certi. Perocchè se prenderai lo sterco della capra e il cacherello con una lesina sottilmente scaverai, e vi metterai il seme del rafano, della lattuga, del nasturcio, della ruca e della radice, e fatto ciò lo rinvolgi in letame e in picciola fossicella sotterri, il rafano s'accosta alla radice, e tutti gli altri con la lattuga insieme escon fuori, ciascuno col suo sapore. Anche se piglierai più porrine, e le legherai e metteràle sotto, si farà un porro grandissimo di tutte. Anche se metterai senza ferro (a) il seme della rapa nel capo del porro e porràlo, si dice che smisuratamente cresce; ovvero che se si prendano molti semi e si mettano in uno stretto pertugio, crescerà il pullulamento di tutto in un porro grossissimo. E ancora cresceranno i cocomeri ovvero cedriuoli maravigliosamente, se porrai sotto il cocomero o sotto il cedriuolo o sotto la zucca un vasello d'acqua scoperto due palmi più basso. Anche sono alcuni, i quali nella canna, alla quale hanno prima tutti i nodi forati, innestano il fior del cocomero col capo della sua vite tagliato, secondo che Alberto intende, e in quel luogo dicono, che nasce il cocomero di smisurata lunghezza disteso. Anche teme l'ulivo di tal maniera, che se gli si pone allato, si piega in modo (b) d'un amo. Anche per tutte le volte che e'tuona, sì come spaurito, si rivolge. Anche se il suo fiore, stando nella sua vite, rinchiuderai in alcuna forma di terra cotta e la legherai, avrà il cocomero simigliante figura a quella del vasello predetto, cioè, che se vi sarà scolpito volto d'uomo, similmente il cocomero avrà quella figura, e così dell'altre forme, e tutte le predette cose afferma Gargilio Marziale (c). Anche afferma Marziale cosa mirabile del bassilico, che alcuna volta dice, che fa i fiori porporini, alcuna volta bianchi, alcuna volta rosati: e se di quel seme si semina, spesso si muta quando in serpillo, e quando in sisimbrio. Anche dice Ermete,

(a) *T. Lat.* sine ferro.

(b) *Forse* in modo d'un arco. *T. Lat.* Ut velut arcus plicetur. (7)

(c) *Alias* Virgilio e Marziale. (8)

che la zucca piantata nella cenere dell' ossa dell' uomo, e innaffiata d'olio, in nove giorni farà frutto. Ed è maravigliosa cosa, che i semi che son nel vasello della zucca dalla parte di sopra nati, fanno le zucche lunghe e sottili: e quelli che nascono nel mezzo, fanno le zucche grosse, e quelli che stanno nel fondo le fanno late.

DISAMINA CRITICA

DEI LUOGHI CORRETTI

O

DA EMENDARE PROPOSTI

IN QUESTO LIBRO OTTAVO.

CAPO I.

(1) » Conviensi adunque principalmente che 'l luogo che » s'apparecchia a verziere, o vero giardiniere, si purghi prima » dall'erbe.»

Qui *giardiniere* può essere stata una chiosa in margine che poi s'è venuta, poco a proposito, a cacciare nel testo. Il Latino ha solamente *viridarium*. Così nota la Crusca alla voce *Giardiniero* per *Giardino*. Io notai sopralluogo alla foggia del Mannelli » forse ecci troppo o *vero giardiniere.* »

CAPO II.

(2) » Anche vi si facciano le pergole nel più acconcio e con- » venevol luogo, a modo d'un padiglione *formato.*»

Ecco il testo Latino: » Item fiant in eo pergularia in convenientiori » parte ad modum domus, vel papilionis formata. » Ognun vede che la lezione *formato* è scorretta, e si dee leggere *formate.* Ma non ho

buoni testi che facciano la correzione, e di mia sola autorità, non voglio emendare il testo, che un qualche sentimento dà eziandio colla lezione comune. Io per altro sono tanto persuaso della scorrezione che giace nel testo, che e qui, e sopra luogo propongo al lettore di leggere *formate.*

CAPO III.

(3) » Anche vi si faccia la peschiera, nella quale diverse » generazioni di pesci *si nudriscano*: e vi si mettano ancora le » lepri.»

Credetti bene di punteggiare alla voce *nudriscano*, acciocchè non si leggesse che sieno le lepri da mettere insieme coi pesci nella peschiera. Della peschiera s'è qui parlato abbastanza, e si torna a parlare delle cose da mettere nel giardino.

CAPO VI.

(4) » E allora nella detta cavatura infondono τεναιτον, così » appellato da' Greci, con acqua in prima risoluto, ad ingras- » samento di sapa.»

(*) *Copontenaicon* si trova scritto il vocabolo greco con caratteri Latini dal Sansovino; ma la lezion vera vuol ricavarsi da Palladio, da cui tutto questo capo è stato preso, al lib. 3. tit. XXIX (Nel suo Volgarizzamento vedi libr. 3. cap. 40) » Tunc ὀπὸν κυρηναϊκὸν quod Graeci sic appellant, in excavata parte suffundunt, ex aqua prius ad sapae pinguedinem resolutum. ὀπὸς κυρηναϊκὸς, cio è *succus cyrenaicus*, è la lacrima che da' Latini fu detta *Laser*, e ora volgarmente chiamasi *Assa fetida;* la quale già un tempo portavasi dal paeso di Cirene, di odore, per quanto scrivono men ributtante di quella di Persia, che sola al presente usiamo. Vedi Dioscor. Lib. 3. cap. 76.

(5) » E questo sempre *rimuovono*, passati gli otto giorni, in- » fino a tanto, che i novelli germogli sieno usciti fuori e cre- » sciuti.»

Errata è la lezione *rimuovono*, la quale dice il contrario di quello che deve dire, e perciò corressi *rinnuovano*; conciossiachè il latino legge: » *Et hoc transactis* octo *diebus semper renovant, donec vitis germina*

» novella procedant.» E non si può dubitare che fosse per avventura fallata la lezione latina, anzi che la toscana, perocchè questo brano fu dal Crescenzio tolto al Palladio nel luogo soprallegato, che così dice nel capo 40 del suo Volgarizzamento: » E allor vi mettono entro in quel tralce cavato una cosa che chiamano i Greci *οπον χυρηναϊκον*, resoluta questa cosa prima coll' acqua a modo di sevo: e sempre in capo degli VIII. dì si rinnovella questo fatto, e' nfino *(sic)* a che le vite si comincia a germogliare.» Così la stampa veronese, ma credo che sia da leggere: *si rinnovella questo fatto enfino a che la vite etc.*

CAPO VII.

(6) » Ancora faccia mirabili innestamenti, e diversi in un » medesimo, o in diversi pedali, i quali appaiono molto mi- » rabili a coloro, che di cotali cose fanno esperimenti: impe- » rocchè infinite generazion di peri, e di meli, e di cotogni, e » di nespoli, e di sorbi, e simiglianti, *in un medesimo tempo* » si possono innestare. Anche s' innesta il melo nel salce, e » nel pioppo, e la vite nell' olmo, e nel moro, secondo che dice » Palladio. Anche se 'l pesco s' innesta nella spina *del faggio*, » diventano maggiori, e migliori i frutti.»

Ad emendare due grossi errori che sono in questo branetto, abbiasi il sugo, per così dire, di tutto il concetto. Si ragiona dei varii mirabili innestamenti, e se ne porge una division bipartita, altri sono diversi innestamenti in un medesimo pedale, ed altri sono in diversi pedali fatti. Della prima maniera d' innestamenti si parla quando si dice: *infinite generazion di peri, e di meli e di cotogni, e di nespoli, e di sorbi, e simiglianti in un medesimo tempo si possono innestare.* Ma gran danno al concetto gli fa la lezione *in un medesimo tempo,* che froda l' idea principale di tutto il concetto, la quale è dataci dalla sua vera lezione *in un medesimo* (sott' intendi *pedale*) *si possono innestare.* Il Latino ci porge la cosa assai chiara: *In eodem trunco inseri possunt,* nel quale non può certo aver luogo la lezione *tempo,* che toglie la vera idea del concetto volutoci dir dall' autore. Le stampe antiche leggono, come ho emendato io, e come tutto il contesto esige. Verso il fine del brano allegato si trova: *Anche se 'l pesco s' innesta nella spina del faggio, diventano maggiori, e migliori i frutti.* La spina del faggio chi mai tro-

verebbe in natura? ma questo è un enorme sproposito, e la germana lezione vuol essere: *s' innesta nella spina, o nel faggio*, come ce ne assicura il testo originale latino, che così legge: *Item si pers'cus inseratur in spinam, vel phaginam proveniunt maiora, et meliora aliis.* Anche il contesto esige questa lezione, ed esclude la lezione comune dei testi stampati, conciossiachè qui si parla della seconda maniera d'innestamenti, cioè di quelli che fannosi in diversi pedali, e se ne porge esempio fra gli altri eziandio di questo, cioè del pesco innestato nella spina, o nel faggio; fu pure isventurato questo concetto che e nella sua prima parte, e nella seconda fu defraudato della sua idea principale, e perciò fitto nel buio. Credo di far cosa grata a' miei dotti lettori recando loro alla memoria un altro passo dell'opera tutto simile a questo, dove maravigliosamente fu cacciato il sentimento dell' autore in un fitto buio. Tu ben vedi qua insieme distinte, come due cose diverse, *spinam et faginam;* or va a vedere questo medesimo innestamento nel libro 5. capitolo 16. e vedrai che fu letto in maniera da farne una cosa sola delle due, ma un tal mostro che mai non fu creato dalla madre natura. Quella lezione ci porge una cotale *spina sagina*, e gli annotatori bolognesi soggiungono che ne' testi Latini fu forse meglio detta *fagina.* Ma credo che nè sagina, nè fagina fu detta questa spina da Pier de' Crescenzi, e che ivi altresì, come qua leggiamo, volle egli dire due cose la spina l'una Lat. *spina*, e l'altra il faggio da lui detto latinamente col suo diminutivo *fagina.* Vedi il luogo citato, e la nota critica.

CAPO VIII.

(7) » Anche teme l'ulivo di tal maniera, che se gli si pone » allato (parla del cocomero) si piega in modo *d' un amo.* »

Veramente il latino legge così: *Ut velut arcus plicetur.* Alla cui scorta ognun vede, che sarebbe da leggere *si piega in modo d' un arco.* Molto più che questa forma di dire troviamo altrove in questa medesima scrittura 9. 9. 3. dove il medesimo volgarizzamento dice: *Il cavallo a cui le ginocchia vanno in entro a modo d' arco è di picciol pregio.* Ma tra perchè la lezione comune in alcun modo ci dice, benchè stranamente, il medesimo, e molto più perchè da correggere non ho appoggio di ottimi testi, io non ho messo mano a correggere la lezione comune.

(8) » E tutte le predette cose afferma *Virgilio e Marziale.* »

A correggere questo errore vedi la annotazione d'un simile errore corretto al libro sesto Capo XXI, le cui ragioni servono a far recitare anche qui *Gargilio Marziale* e non altrimenti *Virgilio e Marziale.*

A questo passo abbiamo da poter allegare eziandio il testimonio del traduttore tedesco cho lesse *Gargilius Martialis.* E qui la correzione diventa autentica sulla autorità del medesimo volgarizzamento toscano nelle sue St. Ant., le quali leggono *e tutte le predette cose afferma Gargilio Marziale*: Così mostra aver letto eziandio il Sansovino.

INCOMINCIA

IL

LIBRO NONO

Di tutti gli Animali che si nutricano in Villa.

Trattato è di sopra del cultivamento dei campi, delle vigne, ortora, degli arbori, de' prati, de' boschi ovvero selve e dette le loro utilitadi (a): e anche di quelle cose che spettano a diletto così ne' giardini, come nelle mirabili cose, che dell' erbe e degli arbori artificiosamente si posson fare. Ora in questo nono Libro si tratterà degli animali, i quali per utilità e diletto sì nudriscono nelle ville. Ma acciocchè l' antichità si sappia, è da sapere, siccome dice Varrone, ne' primi temporali furono animali e uomini, i quali naturalmente vivevan di quelle cose, le quali la non lavorata terra menava. Poi di questa vita vennero alla seconda, cioè alla agricoltura e alla pastorale e per utilità cominciarono a lavorare i campi e ricevere i frutti, e a piantare (b) gentili arbori e cogliere i frutti. Ancora a prendere gli animali cominciarono e rinchiudergli e dimesticarli. E presono primieramente le pecore per l' utilità e age-

(a) Forse *e di tutte le loro utilitadi.* T. Lat. *Et de omni utilitate ipsorum.* Il T. Germanico legge col T. Lat.

(b) Forse è da leggere: *gli utili arbori.* T. Lat. *plantare arbores utiles.*

volezza, le quali massimamente per natura son quiete e acconce molto alla vita dell'uomo, imperocchè il lor latte e cacio si confà in cibo, a' vestimenti le pelli e la lana. Appresso cominciarono a dimesticar tutti gli animali, che avvisarono che fossono utili alla generazione umana. E ancora di tutte le generazioni degli animali dimestichi si dice, che molti ne son salvatichi in diversi luoghi del mondo. Impercioecchè in Frigia si dice, che son molte gregge di pecore salvatiche, in Samotracia le capre e i porci, in Italia e in Dardania, Media e Tracia molti buoi salvatichi: e in Frigia e Caonia asini salvatichi: in certa parte della Spagna (c) cavalli salvatichi. Dirò adunque degli animali che si nudriscono (d), i quali saper potei così per dottrina degli antichi savj, come per esperienza de' moderni. E però non tutti gli uomini in tutte le cose, ma certi in certe cose più o meno ammaestrati si truovano. Lascio il compimento di questa opera a quelli massimamente che sono in cotali cose esperti. Imperocchè, come dice il Filosofo, la sperienza fa l'arte, e quella più pienamente, alla quale la naturale ragionevole (e) è congiunta. Ma perchè infra tutti gli animali si giudica, che'l cavallo sia più nobile e più necessario così a' Re e agli altri Principi nel tempo della guerra e della pace, come eziandio agli Ecclesiastici Prelati e a tutti gli altri uomini; dirò principalmente di loro più pienamente, e degli altri sotto brevità, a' quali molte cose dette de' cavalli, si potranno adattare per l'affinità della lor natura.

(c) Mala traduzione del Latino: *in Hispania citeriore.*

(d) Mala traduzione del Latino, che così recita: *Dicam itaque de animalibus nutriendis, quae scire potui ex doctrina prudentium antiquorum, et experientia neotericorum.*

(e) Forse *ragione* come leggono le stampe antiche. T. Lat. *cui naturalis ratio annexa est.* Ma potrebbe essere sostantivo, come fu similmente usato *la razionale* sost. per *la ragione.*

CAP. I.

Dell' età de' Cavalli e delle Cavalle.

Colui che vorrà aver greggia di cavalli e di cavalle, principalmente, secondo che dice Varrone, convien che riguardi l' etade, cioè, che non sieno di meno di tre anni, nè più di dieci. L' età de' cavalli (a), e quasi di tutti gli animali che non hanno l' unghie fesse, e anche di quelli che son cornuti, secondo che dice Varrone, e simigliantemente Palladio, si conosce la loro età in ciò che 'l cavallo primieramente in trenta mesi, secondo che dice, perde i denti di mezzo, due sopra e due sotto. Quando cominciano a entrare nel quarto anno, ne gittano altrettanti prossimani a quelli, e quegli che hanno prima gittati, rimettono. Ancora nel cominciamento del quinto anno perdono similmente gli altri quattro, cioè due di sopra e due di sotto prossimani a' predetti, i quali rinascendo cominciano a compiere il sesto anno: nel settimo anno gli hanno tutti rimessi e compiuti. Ma quando sono di più tempo non si può poi sapere di che età si sieno, fuorchè quando i loro denti son diventati piegati e ciglia canute, e sottesse sarà scavato: la qual cosa quando sarà apparita, si dice, che avrà sedici anni. Ma un certo savio uomo esperto ne' nostri tempi mi disse, che 'l cavallo ha dodici denti, cioè sei di sopra e sei di sotto, e son tutti dinanzi, con li quali si conoscono l' etadi ovvero i tempi de' cavalli. Appresso hanno gli scaglioni, e appresso a questo hanno i mascellari, e può esser che certi cavalli n' hanno più, e allora i denti son doppi. E può esser che il cavallo gitti di questi alcuni, e da indi innanzi non rinascono: ciò non nuoce al cavallo ad altro ch' al pascere. Imperocchè essi denti dinanzi son quegli che pascono, ed imperò sara di minor prezzo. E 'l masticar de' cavalli si fa per li denti mascellari. Ancora i primieri denti, i quali mutano, sono due di sopra e due di sotto, i quali s' appellano il primo morso, e

(a) *Alias.* Nè più di dieci l' età de' cavalli. (1)

allora s' appella puledro (b) di primo morso, la qual cosa dice il predetto, che si fa l' anno secondo, e poi muta gli altri quattro denti prossimani, cioè due di sopra e due di sotto, i quali si chiamano mezzani, cioè il secondo morso, e allora si chiama puledro (c) di secondo morso. Appresso muta gli altri quattro, cioè due di sopra e due di sotto, i quali si chiamano (d) quadrati, cioè il terzo morso, e allor s' appella cavallo. E quando nasce il puledro, nasce co' denti dinanzi, e poi nascono gli scaglioni: e quando questi scaglioni nascono troppo lunghi, intanto che danno troppo impedimento al cavallo al rodere l' annona e ad ingrassare, li segano li maliscalchi. E quando il puledro è fatto cavallo, diventano i suoi denti più radi, e i capi dei denti diventano neri e dilungano: e per alquanti anni staranno canidi: e quando comincia ad invecchiare, il color dei denti di bianco si muta in color di mele; e dopo questo diventano bianchi, sì come il color della polvere, e diventano più lunghi. Ma la lunghezza di loro denti è alcuna volta per natura sanza vecchiezza, per la qual cagione si segano i denti a' vecchi cavalli, acciocchè sia creduto, che sieno giovani.

CAP. II.

Della forma delle buone Cavalle e degli Stalloni, e come s' ammettano.

Secondamente, che dice Varrone, la forma delle cavalle dee essere di mezzana grandezza, perocchè non si conviene che sieno vaste nè minute, e con groppa e ventri lati e ampli. Ancora i cavalli che vorrai aver per coprire, convien che si scelgano belli e di largo corpo, e che in niuna parte sien difettivi. E si deono pascere ne' prati con erba, e nelle stalle alle mangiatoje di secco fieno. Quando avranno partorito si

(b) Vedi Brugnone Mascalcia num. 222.

(c) Vedi Brugnone Mascalcia n. 223.

(d) Dai Francesi detti *les coins*; dal Garzoni *i cantoni*. Vedi Brugnone n. 217.

dia loro due volte il dì l'acqua, dando loro l'orzo. E'l cominciamento di loro coprimento si dee fare dall'Equinozio vernale infino al Solstizio, acciocchè 'l parto si faccia in acconcio tempo, cioè in istagione di molte erbe, onde la cavalla abbia abbondanza di latte: imperocchè per questo diventeranno maggiori le membra e tutto 'l corpo del puledro. E dicesi, che nascono nel dodicesimo mese a dì dieci: e che quelli che dopo questo nascono, sono inutili. Convengonsi ammettere ovvero coprire allora che 'l tempo dell'anno sarà venuto, due volte per giorno, cioè la mattina e la sera, mettendo in mezzo un dì: e se si lega la cavalla copirranno più tosto, e'l cavallo non gitterà il seme indarno per desiderio che abbia: perchè le cavalle manifestano la sufficienzia del coprire in ciò che si difendano, nè si lasciano più coprire. E quando i cavalli hanno abbominazione di coprir la cavalla, si prende il mezzo ovvero midollo della squilla, e si pesta con acqua a spessezza di mele, e si tocca con essa la natura della cavalla, e appresso con quella medesima si tocca le nari del cavallo. Anche è da sapere, che il cavallo dee esser generato da stallone, vulgarmente appellato guaragno (a), il quale sia diligentemente guardato, e poco o niente cavalcato, e con pochissima fatica ritenuto: imperocchè quanto più desidera la cavalla, tanto più perfettamente gitterà il suo sperma. E nel ventre della magra madre si genera maggior puledro. Ancora la cavalla, quando fia pregna, non dee esser magra troppo nè grassa, ma in quel mezzo, imperocchè per la troppa grassezza dentro si costrigne il luogo dove sta il puledro, in modo che non si possono le sue membra a sufficienza dilatare, e la troppo magra non può sufficiente nutrimento dare al figliuolo, perlaqualcosa nasce magro e debile. Ancora, secondo che dice Palladio, non si dee costrigner la cavalla pregna, nè dee sostener fame nè freddo, nè stare in luogo stretto, nè calcato d'altri cavalli. Ancora le nobili cavalle, e che nudriscono maschi cavalli, dovemo far coprir di due anni l'uno, acciocchè dia a' suoi puledri copia di puro

(a) Vedi Brugnone N. 537.

latte. L'altre si deon coprir più spesso. Anche dice, che lo stallone dee essere di cinque anni almanco, ma la femmina è buona di due: la quale se avrà passati dieci anni, ne nascerà indottrinabile e cattivo puledro. Ancora scrive Varrone, che le cavalle pregne si deono guardare dalla troppa fatica, e che non istieno in luoghi freddi, imperocchè 'l freddo massimamente è loro dannoso. Ed imperò si conviene, che delle stalle si rimuova l'umore, e che abbiano l'uscio e le finestre serrate, e che nelle mangiatoje si ponga intra ciascuna un legno, il quale divida e sparta, acciò fra loro non si possano azzuffare. Ancora dice, che la cavalla non conviene che sostenga fame, nè che s'empia di cibo.

CAP. III.

Della natura de' Cavalli, e come nati tener si deono.

Quando il Cavallo nasce, utile cosa sarà che nasca in luogo pietroso e montuoso, imperocchè per lo luogo pietroso e duro, fanno l'unghie più sode e dure, e per lo montuoso fanno miglior gamba per l'esercizio dell'andare in su ed in giù. E poichè 'l puledro è nato, si dee andare dietro alla madre per ispazio di due anni e non più, imperciocchè allora naturalmente comincia a poter lussuriare, e volendo montar la madre e montandola, n'avrebbe danno, e agevolmente si potrebbe in alcuna parte guastare; ma se potesse star sanza la madre nelle pasture e sanza altre cavalle infino a tre anni, molto gioverebbe alla salute delle sue gambe e di tutta la persona. E dice Varrone, che a' puledri fatti di cinque mesi, si dee dar la farina dell'orzo intrisa con la crusca: e anche qualunque cosa nata in terra che volentier mangiassero. Ancora poichè saranno di un anno, si dee dar loro l'orzo e la crusca infino che saranno lattati, e non si deono dal latte partire anzi i due anni. E mentre che stanno con le madri, si deono alcuna volta toccar con mano, acciocchè non ispaurissero quando fossero dal latte partiti. E per questa medesima cagione si deono quivi appic-

car de' freni, acciocchè quando son puledri, s' avezzino di vedere i visi degli uomini e d' udire il romor de' freni.

CAP. IV.

Del pigliare e del domar de' Cavalli.

Quando il puledro è di due anni, si dee soavemente legare al collo con forte e grosso capestro fatto di lana, imperocchè la lana per sua morbidezza è più adatta a ciò che 'l lino o la canapa, e si dee legare in tempo fresco o in tempo nuvoloso, imperocchè se nel tempo caldo faticasse troppo della disusata presura, potrebbe agevolmente ricevere lesione. Ma poichè sarà preso e legato, si dee dargli compagnia d' alcun cavallo domato, imperocchè più salvamente si condurrà con esso, perchè simile con simile si rallegra. E Varro dice, che 'l cavallo che si doma compiuti i tre anni, diventa migliore. Dal qual tempo innanzi gli si suol dare farrago, cioè ferrana, la quale per purgamento massimamente è necessaria al cavallo: la qual cosa per dieci giorni si dee fare, e non lasciargli alcuno altro cibo mangiare. Ma dagli undici infino in quattordici e dieci dì più oltre, si dee continuamente dare orzo, crescendolo a poco a poco. Appresso mezzanamente si dee forbire e cavar fuori, e quando sarà sudato, ugnerlo d' olio: e se sarà freddo, si faccia fuoco nella stalla. E quando si doma, si leghi alla mangiatoja con due redini di forte e morbido cuojo, acciocchè per la sua fierezza, poichè avesse rotte le redini, non si guastasse le gambe o si calterisse in altra parte. E mentre che e' persevera nella sua fierezza, sempre gli sia data compagnia di caval domato simigliante a lui, e si tocchi spesso con mano dolcemente e suavemente. Nè si dee giammai il domatore con lui gravemente adirarsi, acciocchè per la indignazione non pigli vizio, ma facciallo diventar mansueto con grande perseveranza di lisciamento e ammorbidamento, infinattanto che diventi mansueto come si conviene, e che si lasci levare i piedi, e percuotere a modo che quando si ferra. Anche si dee

porre per giorno due volte o tre un fanciullo sopr' esso, alcuna volta boccone col ventre e poi a sedere.

CAP. V.

Della guardia de' Cavalli.

Il Cavallo si dee guardare in cotal maniera, cioè: che principalmente gli si metta il capestro di forte e morbido cuojo, e si leghi con doppie redine alla mangiatoja, al modo che di sopra è detto. E i suo' piè dinanzi si leghino con pastoja fatta di lana, e si leghi all' un de' piedi di dietro, acciocchè in alcun modo possa andare innanzi, la qual cosa si fa per salvare la sanità delle lor gambe. Ancora il luogo dove il cavallo dimora, sia il giorno bene purgato e netto: ma la notte gli si faccia letto di paglia o di grosso fieno alto infino alle sue ginocchia, acciocchè si riposi bene, e la mattina per tempo se ne cavi fuori e si forba e si stregghi per tutto. Appresso si meni all' acqua ad abbeverare con picciol passo, e si tenga infino alle ginocchia in acqua dolce fredda o in acqua di mare, o poco più su, così da mane, come da sera per ispazio di tre ore. Imperocchè cotali acque naturalmente le gambe del cavallo diseccano: la dolce per la sua freddezza e quella di mare per la sua secchezza, costrigendo gli umori ch' alle gambe discendono, i quali son cagione d' infermitadi. Poi quando si rimena, non si dee in alcuna maniera mettere nella stalla, infinattanto che le sue gambe si forbino e asciughino, imperocchè la fummosità della stalla suol generar per la sua caldezza, galle e mali umori alle gambe bagnate. Anche è util cosa molto, che 'l cavallo spessamente mangi in terra allato a' piè dinanzi, sì che appena possa la profenda e 'l fieno pigliar con bocca: perlaqualcosa il collo è costretto a stendersi per lo prender del cibo, e diventerà più sottile e utile, e bello per vedere: e ancora le sue gambe crescono più. Anche mangi il caval giovane fieno, erba, orzo, vena, spelda e simiglianti cose, imperocchè 'l fieno e l' erba per la loro umidità dilatano

e crescono il lor ventre e corpo per tutto. Ma quando sarà in perfetta e compiuta etade, mangi paglia d'orzo, per la quale non diventa soperchio grasso, ma si tiene in convenevoli carni, e in cotale stato si può più sicuramente affaticare, imperocchè 'l cavallo non dee esser nè troppo grasso nè troppo magro: perocchè se sarà troppo grasso gli umori superflui agevolmente discendono alle gambe e generano infermitadi, le quali sono usate di venir nelle gambe de' cavalli, e spezialmente avvegnono loro quando subitamente s'affaticano disordinatamente. Ancora per troppa magrezza manca loro le forze, e diventano più rustichi a vedere. Ancora il caval di compiuta etade, nel tempo della Primavera intorno alla mietitura, dee rodere erbe solamente purgative, stando non fuori, ma sotto il coperto con grossa coperta di lana, acciò non infreddi per la freddezza dell'erba, o incorra in più gravi mali. Ancora l'acqua che dee bere il cavallo, dee essere alquanto salata, e che corra soavemente, o alquanto turbata, imperocchè cotali acque son calde e grosse, ed imperò sono più nutritive e più convenevoli a' corpi de' cavalli: imperocchè quanto l'acqua è più fredda e più corrente, tanto meno sazia e nudrisce il cavallo. Facciaglisi ferri, che gli si confacciano tondi al modo dell' unghie e leggieri e stretti intorno all'unghie e bene accostanti, imperocchè la leggerezza del ferro rende il cavallo leggieri e agevole a levare i piedi, e la sua strettezza rende l' unghie maggiori e più forti. Ancora il cavallo sudato e fortemente riscaldato non dee mangiare o bere alcuna cosa, infinattanto che coperto con panno e alquanto attorno menato, sia libero dal sudore e dal caldo. Anche è da sapere, che 'l disusato cavalcare fatto di notte, nuoce al cavallo: ma quello della mattina molto è utile. Anche è bisogno, che nel tempo caldo abbia il cavallo continuamente coverta di lino per le mosche e quella (a) della lana per lo freddo. Ed è da sapere, che per guardar la sanità del cavallo, si dee quattro volte segnare della vena usata, cioè: nella Primavera, nella State nell' Autunno e nel

(a) *Alias* e quelle. (2)

Verno. Ancora è da notare, che il cavallo bene e diligentemente guardato, e temperatamente, come si convien cavalcato, dura prosperoso e forte, quanto a' più, per ispazio di venti anni.

CAP. VI.

Della dottrina e costumazion de' Cavalli.

Quanto a costumare il Cavallo, si richiede principalmente che gli si metta leggerissimo freno, ed eziandio debole, il cui morso sia unto con mele o con altro liquore, imperocchè cotal freno riceverà più agevolmente e sosterallo, e per la dolcezza lo riceverà l' altra fiata più volentieri: e così, poichè avrà ricevuto sanza malagevolezza il freno, si meni alquanti giorni a mano, infinattanto che ottimamente seguiti colui che il mena. Poi appresso sanza romore alcuno, quanto più soavemente e lieve si può, si cavalchi sanza sella a poco a poco e con piccolo passo, e si volga spesso a destra e a sinistra. E se sarà bisogno, gli vada innanzi alcuno a piè: e ogni dì, cioè dalla mattina per tempo infino a mezza terza si cavalchi per luoghi piani e sanza sassi. E quando per ispazio d' un mese sanza sella sarà cavalcato, gli si ponga soavemente la sella e sanza strofinìo e sanza romore: e si meni dolcemente con essa, infinattanto che venga 'l tempo del Verno. E quando il cavalcator sarà sopr' esso salito, nol dee muover prima che s'abbia acconci i panni, imperocchè per questo il cavallo si ausa a star cheto e fermo ad utilità del cavalcatore. E dopo questo, approssimandosi il tempo freddo, s'ammaestri in cotal maniera, cioè: che'l cavalcatore il faccia la mattina per tempo per li campi arati temperatamente trottare, volgendolo spesso così a destra, come a sinistra, essendo la redina destra più corta un dito grosso per traverso che l' altra, perocchè'l cavallo naturalmente è più inchinevole alla sinistra: e se sarà bisogno gli si muti più forte freno, intanto che agevolmente, quando vorrà il cavalcatore, si ritenga. Facciasi anche trottar per la terra arata e non arata, e per l' uguali e non uguali,

acciocchè avvezzi i piedi e le gambe più agevolmente levare: e per questa medesima ragione si meni per li luoghi renosi. E quando saprà ben trottare, con più brieve e tostano salto che si potrà, si meni a gualoppo, e questo non si faccia se non una fiata per giorno, imperocchè per troppo gualoppare diventano spesso ritrosi, cioè, che tornano indietro. Ancora osservi il cavalcatore nel cominciamento del suo corso e in trottare e in gualoppare, che tenga le redine del freno con le mani abbasso allato al dosso, sì che'l cavallo a poco a poco chinando il collo, chini il capo in tanto, che sempre porti la bocca allato al petto, imperocchè per questo vede più chiaro il suo andamento, e meglio a ciascuna parte si volge, e più agevolmente si tiene alla volontà del cavalcatore. Ancora si dee considerare e conoscere la durezza e morbidezza della bocca del cavallo, e secondo le dette cose gli si ponga il freno; i quali son di molte maniere: imperocchè sono alcuni che sono molto dolci e morbidi, e altri che son meno: e altri che sono asprissimi e durissimi, e altri che son men duri, e altri che sono in quel mezzo. Ma le loro forme lascio di scrivere, perocchè son note a quegli che gli fanno: e ancora non si possono così apertamente mettere in iscritto, come si possono veder con l'occhio. Simigliantemente è utile molto di cavalcarlo spesso per la cittade, e spezialmente ne' luoghi dove si fabbrica, o dove si fa romore o strepito, perocchè per questo diventa sicuro e ardito. Ma se temesse di passare per li predetti luoghi, non si dee costrignere aspramente con gli sproni e con lo scudiscio, ma si meni lusingando con leggier percossa. Ancora è bisogno, che sopr'esso si salga e scenda spesso e dolcemente, acciocchè s'avvezzi al salire e allo scendere di star pacificamente. E tutte le predette cose si deono osservare infinattanto che i denti del cavallo sieno perfettamente mutati, la qual cosa si fa per ispazio di cinque anni compiuti. E poichè i denti saranno mutati, gli si cavino della mascella di sotto il più salvamente che si puote, quattro denti, cioè due(a)

(a) *Alias* cioè dall'una parte. (5)

dall'una parte e altrettanti dall'altra, i quali scaglioni e piane dalle più genti s'appellano, e quasi continuamente contrastano al morso del freno. E innanzi che 'l freno gli si metta, si lasciano le piaghe un pochetto saldare, e allora gli si mette leggier freno. E nota, che 'l freno del cavallo dee essere nè troppo duro nè troppo dolce, ma in quel mezzo. Anche diventa il cavallo per lo detto cavar de'denti più grasso, perocchè per questo lascia la sua fierezza e furore. Dopo 'l trar de' denti si cavalchi, sì com'io dissi, movendolo da capo con piccioli salti, spesse volte scontrando i cavalli, entrando e uscendo acciocchè s'avvezzi a entrar fra essi e a partirsi da essi. E quando il freno sarà trovato che si conformi e confaccia al cavallo, non si muti, acciocchè per quel mutamento non si guasti la bocca del cavallo. Ancora quando il cavallo sarà dimesticato convenevolmente, col freno si dee avvezzare a correre, e corrasi la mattina per tempo una fiata la settimana per ispazio quasi della quarta parte d' un miglio nel cominciamento, per via ben piana: e appresso si potrà crescere il suo corso insino ad un miglio e più, se piaccrà. Ed è da sapere, che quanto più spesso si corre temperatamente, tanto per l'uso diventerà più tostano e movente. Ma se si spesseggerà l' uso del correre, diventerà il cavallo agevolmente più ardente e arrabbiato ed impaziente, e perderà la maggior parte del suo affrenamento. Ancora è da sapere, che da che il cavallo sarà perfettamente addottrinato da frenare, il faccia sovente il cavalcator galoppare, correre, saltare, tuttavolta temperatamente, imperocchè il lungo riposo fa il caval cattivo e pigro, e in quel ch'è stato ammaestrato, agevolmente perde (b). Le cose che dette son di sopra, hanno luogo ne'cavalli che si diputano ad arme e milizia: imperocchè alcuni cavalli si diputano a vettura, alcuni a coprire, alcuni a correre, altri al carro, i quali diversamente si deono addottrinare a' loro ufficj. Ancora sono alcuni che vogliono cavalli piacevoli e riposati, e cotali cavalli si deono castrare, imperocchè per questo diventeranno più mansueti.

(b) La stampa citata per errore legge *perde le cose etc.* (4)

CAP. VII.

Del conoscimento della bellezza de' Cavalli. (5)

Il bel Cavallo ha il corpo grande e lungo, e le sue membra tutte proporzionalmente alla sua grandezza e lunghezza rispondono: e 'l suo capo dee essere sottile, secco, e convenevolmente lungo, e la sua bocca grande e squarciata: e abbia le nari gonfie e grandi: e dee avere i suoi occhi grossi, e che non gli abbia scavati in entro, ed abbia gli orecchi piccioli, a modo d'aspido il collo (a) lungo e sottile verso 'l capo. I crini sien piani e pochi, e 'l petto grosso e ritondo. Il dosso corto e quasi piano. I lombi ritondi e grossi: le costole grosse a modo di quelle del bue. Il ventre lungo, e l'anche lunghe e tese. La groppa grossa (b) e ampia. La coda lunga (c) con pochi crini e piani: i fianchi larghi e ben carnosi (7): i garretti ampj assai e secchi, ed abbia le falci chinate come (d) il cerbio: *le gambe ampie assai, e pelose, e grosse le giunture delle gambe, e corte sì come il bue: l'unghie* de' piedi ampie, dure, e scavate quanto si conviene. Anche sia il cavallo dalla parte di dietro alquanto più alto che dinanzi, sì come il cervio. Porti ancora il collo levato, e sia grosso allato al petto. Del suo pelo diversi uomini diverse cose sentirono, ma pare a' più, che bajo scuro è da lodar sopra tutti. Finalmente è da sapere, che la bellezza del cavallo si può meglio conoscere, essendo il cavallo magro, che grasso.

(a) Tutte le altre stampe erroneamente leggono: *Ed abbia gli orecchi piccoli a modo d'aspido, e 'l collo lungo etc.* (6)

(b) Forse *lunga* col T. Lat.

(c) Forse *grossa* col miglior TT. Latini e col T. Germ.

(d) *Allas.* Abbia le falci chinale come il cerbio: l'unghie de' piedi. (8)

CAP. VIII.

Dei segni della bontà de' Cavalli.

(a) Il miglior cavallo che sia è quello, il cui volto è ampio, e il cui vedere è a lunga e acuto, ed è ben traversato, e che ha forti orecchi, lunghe chiome, e ampio petto e schienale corto, e che ha lunghe le cosce e gambe dinanzi, e le gambe di dietro ha corte, e che ha sottile il musello, *et caput fastum* (b), e soavi peli e ampie groppe e collo grosso, e che mangia bene. Ancora il cavallo, che ha grandi nari e gonfie, e gli occhi grossi, non iscavati, si trova naturalmente essere ardito. Anche il cavallo, la cui bocca è grande, e le mascelle sottili e magre, e che ha il collo lungo e sottile verso il capo, e abile ad affrenare. Ancora il cavallo che ha le costole grosse come quelle del bue, e'l ventre ampio e pendente di sotto, si giudica che sia affaticante e sofferente. E quello, i cui garretti sono ampi e distesi (c), e le falci distese e corte, le quali ragguardino i garretti d'entro, dee essere tostano e agile nel camminare. E'l cavallo che ha i garretti corti, le falci distese e anche forti (d), e dee essere naturalmente ambiante. Il cavallo che naturalmente ha grosse le giunture delle gambe, e corti i pasturali a modo di quelli del bue, si giudica che sia forte. Il cavallo che tiene il tronco della coda strettamente intra le cosce, è forte e sofferente, secondo la maggior parte, ma non è tostano. Il cavallo che ha le gambe e le giunture pelose assai, e i peli che sono in esse molto lunghi, è affaticante, ma non si trova di leggiere agile. Anche il cavallo che ha la groppa

(a) La Crusca alla voce *guardatura* legge variamente:„ Il miglior cavallo „ che sia è quello che ha forte guardatura, e forte orecchia. „ (Così ne' testi a penna.)

(b) *T. Lat. st.* Et caput fastum. MS. et caput nasi. Stampe ant. *ed il capo del naso;* così pure il T. Germ. (9)

(c) *T. Lat. st. Et falces extensas, et curtas.* I migliori TT. a penna *et curvas:* come nel capitolo di sopra, eziandio nel volgarizzamento. (10)

(d) *T. Lat.* et anchas firmas.

lunga e ampia, e l' anche lunghe (e) e distese, e che sia più alto di dietro che dinanzi, si trova secondo i più, esser veloce in lungo corso.

CAP. IX.

De' segni della malizia e de' vizj e dell' utilità de' Cavalli.

Il Cavallo, le cui mascelle son grosse e 'l collo corto, non s'infrena di leggier, come si conviene. Il cavallo, le cui unghie son tutte bianche, appena avrà giammai duri piedi. Il cavallo che ha gli orecchi pendenti e grandi, e gli occhi scavati in entro, sarà lento e tardo. Ancora quando la parte dinanzi del naso del cavallo, cioè il moccolo, è moltó (a) basso, non puote il cavallo per le nari respirare, e però è di minor valuta. Ancora quando il cavallo vede di giorno e non di notte, si scema la metà di quel ch' e' varrebbe: e questo si conoscerà se 'l menerai la notte alla cosa, che 'l giorno teme, e allora non teme: e ancora quando non muove i piedi la notte, come il giorno. Anche se gli occhi del cavallo son bianchi scema molto il prezzo del cavallo, imperocchè quando è menato alla neve o a luogo freddo, non vede, ma vede ben nel luogo non luminoso, e nel tempo caldo. Il cavallo che gitta gli orecchi indietro in ogni tempo, è di minor prezzo, imperocch' egli è sordo. Quando il cavallo non anitrisce, nè fa romore, nè suono alcuno con la bocca, è segno ch' e' sia sordo (b). Anche il cavallo ch' ha duro collo, e quello è sempre disteso, e quando va non lieva il capo, e non muove il collo a destra o sinistra, è di pessimo vizio e di gran pericolo a colui che 'l cavalca, perocchè non si può volgere a sua volontà, e però non è buono per cavaliere. Il cavallo, a cui le ginocchia vanno in entro a modo d' arco, è di picciol pregio, im-

(e) St. cit. *l' unghe* errore manifesto di stampa. T. Lat. *longas.*

(a) Forse *grasso.* T. Lat. *multum crassum.*

(b) St. cit. *nè suono alcuno, con la bocca è segno ch' e' sia sordo.* (11)

perocchè pessimamente vae. Il cavallo, le cui gambe dinanzi si torcono a modo d'arco, non si dee tenere, perchè poco vale. Il cavallo, le cui gambe dinanzi sempre pare che si muovano, è di mal costume. Il cavallo che lieva la coda in su ed in giù, è di mal vizio. Il cavallo, al quale par sempre enfiato sopra il ginocchio, in poco tempo perderà l'andare. Ancora se al cavallo apparirà enfiamento duro nei piè dinanzi o di dietro, non è però in sua operazion nocivo. E dicesi, che se nei piè dinanzi è duro enfiamento, è sicura cosa che altro mal non vi scenderà. Il cavallo che ha in tutti i piedi crepacci, cioè rappe, e non ne può guarire, è di minor valuta, perocch'è di più sozza apparenza. Il cavallo, al quale i peli delle sue giunture si rivoltano in suso, non però riceve lesione al suo operare, e le sue unghie sono più forti. Ancora se 'l cavallo muove i piedi in altro modo che gli altri, riceve in sua operazion lesione, e valne di meno. Ancora se andando si tocca l'uno con l'altro piede, molto gli nuoce in sua operazione. Anche se i coglioni del cavallo son molto grandi, è più rustico, e gli nuoce in sua operazione: e se la sua (c) vergella sta sempre fuora, è più rustico, e non si dee cavalcare da onesto uomo. Ancora la morfèa, cioè la bianchezza ch'è nel collo o nel viso o sopra gli occhi, fa il cavallo più rustico, ma non lo fa peggiore in operazione. Ancora non è buono il batter dei fianchi nei cavalli.

CAP. X.

Delle infermità de' Cavalli, e cure loro.

Veduto è di sopra della bontà e bellezza de' cavalli, è da vedere al presente delle loro infermitadi, le quali avvengono loro così per natura, come per accidente: e primieramente si dirà di quelle che avvengono per natura, le quali alcuna volta per difetto o per alcuna cagione mancano o crescono. Cresce

(c) Brugnone n. 52.

alcuna volta, ma rado, e questo avviene quando nasce con la mascella di sotto più lunga che quella di sopra, e di simiglianti cose. E quando nasce con alcuna superfluità di carne ne' piedi, o in alcuna parte del corpo, la quale muro ovvero callo s' appella volgarmente, il qual si fa sotto 'l cuojo. E ancora quando avviene, che in alcuna parte del corpo si facciano superfluità di carne a modo di gangole sotto 'l cuojo. Induce mancamento quando nasce il cavallo con un occhio o con un orecchio minor dell' altro, o che abbia un' anca minor che l'altra, cioè più corta, onde tutta la gamba se ne menoma. Ancora manca la natura e falla, quando il cavallo nasce con le gambe torte così nella parte dinanzi, come in quella di dietro, e 'l simigliante avvien dell' unghie e de' piedi, i quali alcuna volta per natura son torti, e alcuna volta nasce con giarde ne' garretti, e con le galle nelle gambe che procedono dal padre o dalla madre che l' hanno. (a) È giarda un' enfiatura a modo d' uovo o maggiore o minore, la quale nasce ne' garretti così nelle parti d' entro come di fuori. Galla è una enfiatura a modo d' una vescica piccola di grandezza d' una noce, la qual si genera intorno alle giunture delle gambe allato all'unghie (b). Nelle predette infermitadi, che nascono al cavallo nel ventre della madre per difetto di natura, non si può convenevolmente medicina trovare, ma possonsi trovare in alcune alcuni rimedj. Imperocchè quando nasce il cavallo con le gambe torte di dietro, in modo che si percuotano, ritorcendo dentro o percotendo l' un piè con l' altro nell' andare, sì s' incenda con ferro a ciò acconcio nella parte di dietro delle cosce (c) allato ai coglioni, facendo attraverso tre fregi in ciascuna parte delle cosce. Appresso si cavalchi al modo usato ognindì: e allora nell' andar ch' e' farà, si fregherà l' una coscia con l' altra, e per

(a) Vedi Brugnone n. 461. dove accusa il Crescenzio cogli altri autori antichi, di poca chiarezza, e di poca precisione parlando delle giarde, delle corbe, e delle spinelle, e seguita in ciò gli scrittori veterinarii francesi.

(b) Le galle dai Francesi sono dette *mollettes*: da Vegezio *aquatilia* Lib. 1. cap. 23. lib. 2. cap. 49. V. Brugnone.

(c) La st. cit. per errore legge *delle cose*. (12)

lo continuo toccamento delle cosce si scorticherà a modo d' una piaga. Di che il predetto cavallo, sentendo spesso lo incendio, andrà più aperto che non sarà usato. Ed in simil modo si faccia nelle gambe dinanzi, facendo le predette cotture dentro ne' lacerti. All' unghie o a' piè torti si trova questo rimedio, cioè: che ferrando spessamente il cavallo, si possono l' unghie, come si conviene, acconciare, e al modo della ritondità del ferro dirizzare. Suolsi alcuna volta il cavallo ferirsi dell' un piè nell' altro per debilità di magrezza, al quale si può sovvenire, ingrassandolo.

CAP. XI.

Della infermità del Vermo (a) *muro e della sua cura.*

Contra la infermità del Vermo muro, si dee la superfluità della carne predetta insino alla superficie del cuojo cautamente tagliare: e appresso, se 'l luogo non fia nervoso, con ferri tondi scaldati si cuoca quanto si conviene: ma se 'l luogo fosse nerboruto, vi si ponga suso risagallo polverizzato a peso d' un tarèno (13) e più e meno, secondo che parrà che bisogni, imperocchè 'l risagallo rode a modo di fuoco. Appresso, rose le sue radici, si metta dentro infino al fondo della ferita, stoppa in albume d' uovo bagnata, ed empiasene tutta la piaga, e mutisi una volta il giorno infino a tre dì. Da indi innanzi, acciocchè tosto saldi, si prenda calcina viva e altrettanto mele e si mescolino insieme, e mettansi in alcuno pannicello e incendasi con lento fuoco, infinattanto che sene faccian carboni, e si polverizzi sottilmente e si metta nella ferita con istoppa involta nella detta polvere la mattina e la sera, infino che la carne sia salda, lavata sempre imprima con vin potente scaldato alquanto. E se mancasse il risagallo, si prenda in suo luogo calcina viva e tartaro, orpimento, verderame, polverizzati insieme a peso uguale, e vi si ponga la loro polvere tre

(a) Vedi sopra cap. X. *parum ab initio.*

o quattro volte, infino che le sue radici convenevolmente saranno rose, lavata imprima la piaga ottimamente con aceto: la qual polvere è men forte che quella di sopra detta: ma appena o non mai vi rinascono i peli; ma per fargli rimettere, sene dirà per innanzi alcuna cosa.

CAP. XII.

Delle Gangole e Scrofe.

Di tutte le superfluità della carne, le quali nascono intra il cuojo e la carne, che vulgarmente si chiaman Gangole, Testudini o Scrofole, dico: che fesso prima il cuojo per lo lungo nel luogo dove fieno, e' (a) sene cavin con mano, scarnandole prima con l' unghia, ovvero che si fenda il cuojo e vi si polverizzi il risagallo pesto, o con acconci ferri s' incenda: o vi si polverizzi la polvere della calcina viva e dell' orpimento e del tartaro, al modo che di sopra nella precedente cura dicemmo. Appresso s' usi la cura scritta nel medesimo capitolo prossimo passato. Ma se dopo la tagliatura ovvero scarnamento alcuna vena faccia sangue, si dee costrignere in questo modo. Prendasi due parti d' incenso e terza parte d' aloè patico, e polverizzate sottilmente si dibattano con l' albume d' un uovo e si mescolino, e co' peli della lepre si mettano nella vena. A questo medesimo vale il gesso pesto con calcina e co' granelli dell' uva. Anche vale a quel medesimo lo sterco fresco del cavallo mischiato con la creta, e con l' aceto fortissimo dibattuto. E nota, che le predette cose poste sopra la vena che si vuole strignere, non si deono rimuovere infino al secondo o 'l terzo giorno. Anche è da sapere, che più sicura cosa è, che le predette gangole si disfacciano con le predette polveri, fesso imprima il cuojo per lo lungo, che per tagliarle e cavarlene con le mani, se saranno in luoghi nervosi ovvero venosi. (15)

(a) Così leggi, e non *e se ne cavin*, come fanno le stampe. (14)

CAP. XIII.

Delle infermitadi accidentali de' Cavalli e della lor cura.

Di sopra è stato detto delle infermità naturali de' Cavalli, ora si seguita il trattato delle accidentali. Dirò adunque primieramente di quelle cose che loro avvengon nel capo e dentro al corpo, e poi di quelle cose che loro avvengon nel dosso: e poi di quelle infermitadi che avvengono loro ne' membri da' piedi in su: e poi delle lesioni de' piedi e dell' unghie.

CAP. XIV.

Della infermitade, che volgarmente si chiama vermo (a) *e della sua cura.*

Questa infermità avvien nel petto del cavallo presso al cuore e nelle cosce presso a' testicoli, per mali umori caldi ragunati in certe gangole ch' hanno nel petto e nelle cosce, i quali concorrono a que' luoghi per alcun dolore che quivi accidentalmente viene, e poi discendono alle gambe, ed in essi fanno enfiamenti e di spesse piaghe. E alcuna volta per cagion del predetto vermo si fanno nel cavallo e spezialmente nel capo diverse piaghe, e le più son piccole, ed enfiano il detto capo. E alcuna volta fanno a modo d' acqua gocciolare gli umori per le nari, e allora s' appella vermo volativo. E questa cotale infermitade si conosce per l' enfiamento che si fa de' detti umori ne' predetti luoghi: e per le piaghe che detti umori (b) fanno, quando si sforzano d' uscir fuori. Curasi in questo modo. Quando le gangole cominciano ad enfiare o a crescere più che non sono usate, incontanente si tragga sangue al cavallo infino che diventi debile, della vena usata del collo allato al capo: e anche delle vene usate dell' una e dell' altra parte del petto e delle cosce, acciocchè i superflui umori si

(a) In francese detto *farcin.* Vedi Brugnone n. 378.

(b) La st. citata legge *che de' detti umori.* (16)

votino. Appresso si metta nel petto e nelle cosce convenienti setoni, i quali continuamente attraggano gli umori per convenevole e spesso fregamento d'essi setoni: imperocchè per cotale menamento si genera dolore, e quindi per dolore escono gli umori, e non discendono alle gambe: e non si deono menare i detti setoni se non passati due giorni. Poi appresso si menino da mane e da sera continuamente, intanto che due giovani per ciascuna volta vi s'allassino, cavalcato prima il cavallo con picciol passo per gran pezzo. Appresso ciò non cessi il cavallo d'affaticarsi ciascuno giorno, e guarda che non mangi erbe, e ancora dell'altre cose mangi sì poco, che appena si tenga nelle sue forze, e la notte si riposi in luoghi freddi. Ma se quelle gangole ovvero vermo per le sopraddette cure non si scema, ma soprabbondino gli umori che enfiano di superchio le gambe, allora si cavino quelle gangole ovvero vermi in questa maniera, cioè: che si fenda il cuojo e la carne per lo lungo, infino che si trovino le gangole o'l vermo, e posto giù il ferro, con l'unghie si scarnino e sene divellano fuori con le mani, in modo che d'essi non vi rimanga niente, e stirpatone fuori il vermo o le gangole infino alle radici, di monda stoppa in albume d'uovo bagnata, s'empia tutta la piaga, e detta piaga si cucia, acciocchè la stoppa non ne possa uscir fuora. Ma se la piaga sarà nel petto, si leghi prima il petto con pezza di lino per lo vento (c): e ciò fatto, non si dee mutar la ferita infino al terzo giorno: ma da indi innanzi si muti due volte il giorno, bagnando la stoppa con olio e albume di uovo dibattuto, essendo prima la piaga con vin lavata: e così fatta cura vi si faccia nove giorni. Ma poi si lavi la piaga due fiate per giorno con vino alquanto intiepidito, e si metta nella piaga stoppa involta nella polvere, ch'è di sopra nel capitolo de' muri (d), che si fae di mele, e di calcina viva: e usisi qualche dì quella polvere, infinattanto che la piaga sarà salda: nondimeno tuttavolta menando i setoni, e fatigando il cavallo continuamente, al modo che di sopra è detto. Tuttavolta è da

(c) *T. Lat.* propter ventum.

(d) *T. Lat.* ut in muri capite dicitur.

sapere, che 'l cavallo non si dee cavalcare infino al terzo giorno poichè il vermo sarà divelto: ma poi ciascun giorno si curi, sì come dissi di sopra (e). Con medicamento più forte a struggere il detto vermo, poichè la carne col cuojo saranno fessi infino alla veduta del vermo, si prenda risagallo ben trito e polverizzato e si ponga sopra 'l vermo predetto, e poi la bambagia e la bocca della piaga si cucia, acciocchè il risagallo non ne possa uscire, il quale fortemente rode il vermo in nove giorni. E poichè sia roso e strutto, si curi la piaga, come di sopra dissi. Se per tutte le predette cose gli umori non si posson ristrignere o seccare, sì che non discendano alle gambe, facendo pertugi per modo di picciole vesciche ovvero piaghe, allora incontanente con ferro ritondo nella punta ovvero capo, s'incendano quelle piaghe ovvero vesciche infin nel fondo, incendendo prima la vena maestra del petto, attraverso la quale si stende dal luogo del vermo giuso infino a' piedi. Poi incesi i predetti pertugi delle gambe, si spanda nei lati calcina viva due volte solamente per dì, partita la prima cottura de' pertugi fatta quivi. Ma se per lo vermo rimarrà enfiata la gamba, si dee in questa maniera purgare. Prendansi le mignatte e si pongano intorno all' enfiatura delle gambe, raso imprima il luogo enfiato, o ancora tutta la gamba. Appresso cavatone con le mignatte quanto sangue si puote, tutta la gamba con aceto e creta bianca insieme dibattuti s' impiastri: o si tenga in acqua fredda continuamente la mattina e la sera. E questo si faccia infinattanto che le gambe diventino più sottili. Contra 'l vermo volativo, acciocchè gli umori si sottraggano dal capo gli si scemi sangue da amendue le veni usate delle tempie. Appresso si pongano i setoni sotto la gola e si menino, e si nudrisca e cavalchi e si tenga fermo, e gli si facciano tutte quelle cose che son dette di sopra nella cura dell' altro vermo. Ma se 'l vermo volativo si muta in emoagra, la qual cosa spesso addiviene, gli si deono dare le cose calde, e gli si cuopra il capo

(e) Così leggi col testo latino. La st. cit. e le sue ristampe mal punteggiando leggono „ sì come dissi di sopra, con medicamento più forte a struggere il detto vermo. Poichè la carne etc. „ (17)

con panno di lana, e si faccia dimorare per riposo in luogo caldo, e non s'affatichi in modo alcuno, e mangi sempre le cose calde, sì come fieno e avena, imperocchè questa è fredda infermità, ma rade volte ne campa.

CAP. XV.

Del morbo antico, detto (a) *Anticuore, e della sua cura.*

Alcuna fiata interviene, che quella gangola detta, la quale intorno al cuor dimora, cresce in tanto per gli umor che son corsi ad essa, e che al modo usato non discendono alle gambe, che'l suo crescimento ed enfiamento genera apostema, la quale imperocch'è prossimana al cuore, crudelmente gli fa contrario: e questa infermità da'più vulgarmente s'appella Anticuore. La sua cura è cotale. Quando la gangola pare, che con furore subitamente cresca e che ingrossi più che soglia, sanza nulla dimoranza si divella infino alle radici del petto, sì come di sopra nella cura del vermo è detto: e conciossiacosachè sia al cuor prossimana, si dee con gran diligenza cautamente divellere. E se per lo svellimento ovvero scarnamento suo si apra vena alcuna e faccia sangue, allora incontanente si prenda e stretta con le mani, con filo di seta strettamente si leghi. Ma se per l'abbondanza del sangue non si potesse la vena pigliare, si metta nella piaga le medicine che stringono il sangue, scritte sopra la cura delle gangole.

CAP. XVI.

Dello (a) *Stranguglione e sua cura.*

Sono ancora altre gangole intorno al capo del cavallo, delle quali alcune sono sotto la gola, le quali accidentalmente

(a) Vedi Brugnone n. 317. n. 378.

(a) Vedi Brugn. n. 202. Questa malattia dai Latini è stata chiamata *angina*, dagli Italiani *squinanzia*, e dai maniscalchi *stranguglione*, e *stranguglioni*.

crescono per gli umori del cavallo infreddato che dal capo discendono ad esse, per lo crescimento delle quali enfia tutta la gola, e costrignesi la via del fiato ch' esce per la via della gola, perlaqualcosa il cavallo appena può respirare: e questa infermità vulgarmente s' appella Stranguglione, la cui cura è cotale. Quando le dette gangole pajono subitamente crescere, o più che non sono usate, ingrossare, incontanente si mettano convenevoli setoni sotto la gola del cavallo, e sufficientemente si menino la sera e la mattina. Ancora si metta in capo al cavallo coverta di lana, e la gola più volte s' unga con biturro, e spezialmente il luogo dello stranguglione predetto, e in luogo caldo si tenga. E se le dette gangole per menamento de' detti setoni non disenfiano, si divellano infino alle radici, e le sue piaghe si curino, secondo che la cura del vermo richiede, come è detto. Ma nel metter del risagallo, si tenga diligente cautela, perocchè se sanza temperamento vi si mette, troppo rode la carne.

CAP. XVII.

Del morbo della (a) *Vivola e sua cura.*

Sono ancora altre gangole, le quali nascono intra 'l capo e 'l collo sotto ciascuna parte delle mascelle, le quali similmente crescono per flusso di reuma che dal capo discende, le quali distringono in tanto le vie della gola, che 'l cavallo appena può mangiare o bere, e questa infermità si chiama Vivole, alla quale se non si soccorre di presente, subitamente morrà il cavallo: la cui cura è tale. Quando le gangole subitamente par che crescano ed enfino a modo d' uovo, costringendo l' arteria della gola, s' incendono con ferro caldo, e appuntato infino alle radici, o si tagliano cautamente con tagliente lancetta; o si faccia, e varrà meglio, al modo detto nel capitolo del vermo, tanto dall' una parte quanto dall' altra, se farà bisogno, e

(a) Forse è la malattia chiamata *mentagra*. Vedi Brugnone n. 378.

la sua piaga si curi in quel medesimo modo. E se con le predette medicine non si soccorre, è al cavallo impedito lo spirito, in tanto che non può respirare, e si muore.

CAP. XVIII.

De' Dolori e della lor cura.

I dolori avvengono in molti modi al cavallo, primieramente per la superfluità degli umor malvagi inchiusi nelle vene del sangue. Appresso per ventusità, la quale entra per li pori nel corpo del cavallo riscaldato, o ch' è nata nelle budella per gli umori viscosi che sono iv' entro. Appresso per soperchio mangiare orzo, o altra simigliante cosa enfiata nello stomaco ovvero nel ventre. Appresso per troppo ritener l' orina, la quale fa enfiar la vescica. Avviene ancora, ma rade volte, per troppo bere acqua freddissima, allorachè 'l cavallo sarà molto riscaldato, la cui cura è tale. Se la doglia sarà per superfluità d' umori o di sangue, la qual cosa si conosce, perocchè si torce, e i suoi fianchi si muovono sanza alcuno enfiamento, e gittasi in terra sovente e giace, e le vene, più che non sogliono, enfiano: incontanente gli si scemi sangue dalla vena cinghiaja, che è dall' una banda e dall' altra presso alla cinghiatura, infino alla debilità del corpo. Appresso si meni a mano con piccol passo, e non mangi nè bea infino che 'l dolore sarà partito. Il dolor che avvien per ventusità, si conosce in ciò che si duole dentro dal corpo, ed ha continuamente i fianchi enfiati, e quasi tutto il corpo più ch' e' non suole. E quando queste cose appajono, gli si metta per la maggior parte (a) di sotto un cannello di canna la più grossa che si potrà trovare, di lunghezza d' un palmo, unto con olio, e leghi ottimamente con ispago in capo della coda, acciocchè non ne possa uscir fuori. Appresso incontanente tostamente si cavalchi lungamente, trottando ovvero ambiando verso luoghi montuosi. E se sarà tempo fresco

(a) T. Lat. *in anum equi, pro parte maiori superponatur.*

si tenga coperto con coperta di lana, e con le mani unte con olio gli si stropiccino i fianchi fortemente, perocchè per queste cose si riscalda il cavallo, e manda fuor la ventusità per lo cannello. E appresso ciò gli si deono dare a bere e a mangiar cose calde. Onde dee bere acqua ove sia cotto comìno e seme di finocchio per ugual parte in buona quantità, allora che sarà alquanto freddata, e mischiatavi farina di grano, e tanto stia assetato che bea quest'acqua. Similmente mangi cose calde, e stia in luogo caldo, coperto con coperta di lana. Ma se'l dolor sarà per troppo mangiar d'orzo o d'altra cosa simigliante, enfiato nel ventre del cavallo e nello stomaco, la qual cosa si conosce in ciò che 'l suo ventre sarà duro e i fianchi enfiati, si faccia decozione di malva, di marcorella, di brancorsina, e di violane e paritaria, e d'altre erbe lassative in acqua, e vi si giunga mele, sale e olio, e semola di grano: e fatta tiepida, si metta in un ventricolo ch'abbia un cannello convenevolmente lungo e grosso a modo di cristèo; e per quello strumento si metta la detta decozione nel ventre del cavallo dalla parte di sotto. E quando si mette, dee stare il cavallo molto più alto di dietro che dinanzi. E messavi la detta acqua, si turi bene il posteriore, acciocchè non possa uscirne. Poi si meni il ventre con un legno tondo e ben pulito da due uomini, l'uno dall'una parte, e l'altro dall'altra, e comincino dalla parte dinanzi infino dalla parte di dietro, premendo menino il ventre, untolo prima con olio o con altra cosa liquida untuosa. E quando il ventre sarà ben menato, si turi il posteriore, e per luoghi montuosi si cavalchi con piccol passo continuamente infinattanto che gitti fuori tutto quel che gli fu messo nel ventre, e dell'altro sterco gran parte: e in cotal maniera cesserà il dolore. Ma se'l dolore sarà per ritenimento d'orina che faccia enfiar la vescica, la qual cosa si conosce, perocchè sotto il ventre o intorno a' luoghi della verga, pare ch'enfii alquanto e si gitta sovente in terra; allora si prenda scnazioni, curtana, paritaria (18), e le radici dello sparago per ugual parte, e insieme si cuocano: e cotte, con una fascia lunga e ampia si pongano calde intorno alla parte della vergella: e questo si

faccia spesso, scaldando lo impiastro quando sarà raffreddo. E se per questo non si provoca l'orina, si faccia cotale sperimento, cioè: che si tragga fuori la verga del cavallo con le mani unte con olio, e si stropicci con olio. Appresso si pesti alquanto pepe con aglio, e nel pertugio della verga col dito mignolo si metta. O vi si mettano, e varrà meglio, le cimici peste e cotte alquanto in olio. E se questo non vi gioverà, si lasci andare il cavallo con una cavalla liberamente per la stalla e così per necessità si provocherà ad orinare. E nota, che questo rimedio si trova utile a tutti i dolori, imperocchè la volontà del coito molto conforta e fortifica la natura.

CAP. XIX.

Del morbo (a) *Infuso e sua cura.*

Questa infermità avviene al cavallo per troppo mangiare o per troppo bere, per le quali cose si genera troppo sangue, e discendendo alle gambe, si sparge per esse e impedisce il suo andare. Ancora incontra per troppa fatica, per la quale discende alle gambe e a' piedi umori e sangue che 'l suo andare impedisce: per la qual cagione si convengono l'unghie mutare se non si soccorre. Avviene ancora alcuna volta per dolori, e che avvengono per troppa fatica e riscaldamento, che fanno discendere gli umori alle gambe: e questa infermità vlugarmente s'appella rinfondimento, la cui cura è tale. Quando il cavallo par che zoppichi con uno o con due o con più dei piedi, e all' uscir gravemente comincia a muover le gambe, e ancora nel suo volgere è duro, i quali segni son di rinfuso; se 'l cavallo è grasso e di perfetta etade, gli si dia bere a sua volontà, e poi d'amendue le tempie, e di ciascuna gamba delle vene usate si segni quasi infino alla debilità del corpo. Appresso in acqua fredda corrente infin al ventre si metta incon-

(a) Anche è chiamato questo morbo *rinfondimento*. vedi appreso; volgarmente da altri si chiama *riprensione*, dal francesi *fourbure*. Nel testo latino *Infunditus*, et *infusio*. V. Brugn. 467.

tanente, e vi si tenga continuo, e non mangi alcuna cosa infino che sia perfettamente guarito. Ma se 'l cavallo è giovane e magro, non gli si dia il detto beveraggio, ma gli si tenga il freno (19) in aere freddo, in tanto che 'l collo e 'l capo sia costretto distendere quanto puote. Poi appresso mettasili sotto i piedi pietre vive ritonde di grossezza d' un pugno, così come gli si facesse un letto, imperocchè per lo continuo calcar delle pietre tonde, i piedi e le gambe sono in movimento, per lo quale i nervi delle gambe, indegnati per gli umori, scacciano la gravezza. Ma sia prima coperto di panno lino bagnato in acqua, e non mangi nè bea, nè dimori al Sole, infinattanto che al pristino stato non è ridotto. E nota, che questa infermità nuoce poco o niente a' cavalli giovani, imperocchè di ciò ingrossano le lor cosce.

CAP. XX.

Del morbo Pulsino (a) *o Bulsino, e sua cura.*

Questa infermità avviene per caldo, perchè strugge la grassezza, la quale oppila l'arteria del polmone in tal modo, che appena il cavallo può respirare: e conoscesi in ciò, che le nari del naso fanno gran respirare ovvero gran soffiare, e i fianchi battono spesso: e questa infermità vulgarmente Pulsino o Bulsino è chiamata. Curasi in tal maniera, cioè che gli si faccia beveraggio di garofani, di noce moscada, di gengiovo, di galanga per ugual peso, e di comìno, di seme di finocchio per ugual peso, e si polverizzino con buon vino, e vi si giunga gruogo in convenevole quantità, e tante tuorla d' uova, quant' è la quantità delle cose predette. E'l detto beveraggio si metta in un corno di bue, tenendo al cavallo artificiosamente aperta la bocca e il capo alto sanza freno, e gli si dia, sì che gli discenda in gola, stando sospeso il capo del cavallo per ispazio d'un'ora,

(a) Brugnone n. 348. Questa malattia si chiama comunemente *bolsaggine*, detta dai francesi *pousse*.

acciocchè 'l beveraggio discenda nelle budella. Appresso si meni a mano, o si cavalchi con lento passo, acciocchè non lo possa vomitare, e non si lasci mangiare per ispazio d'un dì e d'una notte, acciocchè 'l detto beveraggio non sia impedito di far la sua operazione. Dipoi mangi il giorno seguente erbe fresche, o fronde di canne o salce o di fredde erbe, acciocchè 'l caldo del beveraggio si temperi, imperocchè per la detta cura guarrà il cavallo, se la 'nfermità fia fresca, ma se sarà vecchia, si crede che sia incurabile: tuttavolta si provi di curarla in questo modo, cioè: che l'uno e l'altro fianco con due linee l'una sopra all'altra da ciascun capo s'incenda, acciocchè per costrignimento del fuoco si scemi il battimento de' fianchi. Ancora gli si fendano le nari acconciamente per lo lungo, acciocchè più leggermente attragga l'aere, e mandi fuori il fiato, ovvero che nel tempo della vendemmia si cibi d'uve mature, o s'abbeveri di dolce mosto, e in questo modo si curerà dalla bulsina.

CAP. XXI.

Del morbo Infestuto (a) *e della sua cura.*

Questa infermità avviene, quando il cavallo sudato o superfluamente riscaldato, si pone in luogo freddo o ventoso, imperocchè 'l vento, perchè i pori sono aperti, entra per la bocca e per li membri: perlaqualcosa si segue attraimento di nervi con un poco d'enfiamento, che fa venir dolori, e impedisce l'andar del cavallo, e appellasi vulgarmente questa infermità, Infestuto: e conoscesi in ciò, che 'l cavallo pare ch'abbia il cuojo un poco steso in fuori, sì che con le dita si può appena pigliare o strignere: e pare che nel suo andare sia impedito a

(a) Così lo stampato; ma in alcuni TT. a penna si legge *infescuto*. (Crusca) T. Germ. *infestuci*: Testo Camposirini *Infustuto*. T. Patavinus 1818. *De infustito*. Brugn. n. 348. Pare che il Crescenzio abbia voluto descrivere la peripneumonia sotto il nome di *infestuto*, o come altri leggono *infestuco*: dai francesi è detta *courbature*.

modo, che rinfuso, e i suoi occhi gli lagrimano: la cui cura è tale. Che incontanente si metta in luogo caldo, e poi si prendano alquante pietre vive, e si scaldino inquanto si può, e mettansi in terra sotto 'l ventre del cavallo: ma che sia prima il cavallo coperto di panno di lana lungo e largo, intanto che in ciascuna parte assai avanzi la persona del cavallo: il cui mezzo stia sopra 'l dosso del cavallo, e l'estremitadi pendano da ciascuna parte da piede: le quali si tengano abbasso da due uomini: e le dette pietre a poco a poco e spesso s' innaffino d'acqua calda, infinattanto che tutto'l corpo e le membra del cavallo sieno in sudor ridotte. E allora s'involga il cavallo nel detto panno e si cinga, e così si tenga tanto che cessi il sudore, e ciò fatto, si prenda biturro caldo o olio o altro untuoso liquore, e se ne stropiccino spesso il giorno tutte le sue gambe: o si faccia decozion di paglia di grano (b), di reste, d'agli, di cenere, di malva, e con questa decozion calda tanto, quanto può sostenere, si bagnino le gambe e spezialmente i nervi: e si tengano sempre in caldo luogo: e dieglisi mangiar cibi caldi (c), infinattanto che nel loro stato primajo sien ritornati.

CAP. XXII.

Del morbo Scalamati (a) *e sua cura.*

Questa infermità asciuga e disecca le'nteriora del cavallo, e macera il corpo, e'l suo sterco fa putire più, che quel dell'uomo, e ciò gli avviene per lunga magrezza, che procede per poco cibo a lui dato, e per molta fatica, la qual riscalda e disecca le membra in tanto, che non può diventar grasso, nè far carne, nè ancora si cura di mangiare. La cura della quale

(b) Così leggi col Testo Lat. „ Fiat decoctio paleae frumenti, aristarum, allii, cineris, et malvarum. „ La st. cit. e le sue ristampe leggeano: *di resto d' agli, di cenere di malve.* (20).

(c) *T. Lat.* Donec ad statum pristinum reducatur.

(a) Brugn. 301. Il flusso dicesi *passion celiaca* e dai medici veterinarii *scalmatura* o *morbo scalmato.*

infermità è questa, cioè: che si solleciti quanto può, che 'l corpo del cavallo si mollifichi, e si faccia decozione dell' erba violacea e paritaria e di malva e di crusca d' orzo, le quali cose cotte bene, si colino: e in quest' acqua si metta biturro in buona quantità, e cassiafistola liquefatta presso di tre tarèni; e col sopraddetto strumento a modo di cristèo, alquanto caldo si metta per lo posteriore del cavallo, e si faccia per tutto al modo, che di sopra è detto nel capitolo de' dolori: eccetto che quest'acqua si vuol tenere nel ventre del cavallo quanto si puote. Poi gli si faccia beveraggio di tuorla d'uovo, di gruogo, e d'olio di vivuole dibattuto a sufficienza con vin bianco, e si metta in corno di bue, e due volte o tre pieno gli si dia, secondo che nel trattato del pulsino si disse. Puossi fare ancora quest'altra sperienza, cioè: che 'l cavallo si ponga solo nella stalla, e non mangi niente, nè bea per due o tre giorni, poi gli si dia lardo o carne di porco salata a sua volontà, la qual per la fame e per lo salsume del lardo mangerà volentieri, e gli si dia incontanente a bere acqua calda quanta ne vuole. Appresso si cavalchi un pochetto intanto che voti il ventre delle cose predette, e voto che sia, gli si dia grano ben mondo e cotto con un poco di sale, e secco al Sole o in altro modo, due volte il giorno innanzi ch' e' bea, imperocchè cotal grano nudrisce e sazia in tanto, che 'l cavallo agevolmente ne 'ngrassa.

CAP. XXIII.

Del morbo Aragaico (a) *e sua cura.*

Questa infermità, che volgarmente s' appella Aragaico, si fa nel ventre del cavallo, la quale induce torsioni (b), e fa rugghiamento nelle budella, e costrigne il cavallo a mandar fuor lo sterco indigesto e liquido a modo d' acqua: onde appena

(a) Brugn. 300. Dicesi comunemente *lienteria*. MS. Camposirini in volgare, e T. Lat. Patavii 1818. di Giordano Ruffo leggono: *Aragiato*. *Aragaico* si legge dal T. Latino e dal T. Germ.

(b) *Alias* torzioni. (21)

puote il cavallo alcuna cosa mangiare, che non la mandi fuori anzi che l'abbia smaltita. La quale alcuna volta avviene per orzo o per altra simil cosa rosa da lui e non digesta, e alcuna volta per bere acqua fredda, poichè avrà roso l'orzo, sanza alcuno intervallo di tempo, e alcuna volta per veloce corso ovvero gualoppo fatto, dappoi che avrà incontanente di sua volontà bevuto, la quale si diguazza nella budella per lo corso. Ancora avviene alcuna fiata per troppo enfiamento del corpo del cavallo, che ha dolori: per le quali cagioni indebolisce il cavallo in tanto, che appena si può su le gambe tenere: la cui cura è tale. Quando l'uomo s'accorge due o tre volte, che 'l cavallo schizza sterco a lungo a modo d'acqua fatto, con l'orzo non ismaltito (c), si lievi incontanente la sella e 'l freno, e per le pasture si lasci liberamente andare infinattanto che fia ristretto e non si dee muovere innanzi, perocchè 'l movimento diguazza il ventre, e fagli mandar fuori il cibo innanzi che sia smaltito. Ancora, quanto può, si guardi dal bere, imperocchè a questa infermità gli è l'acqua nociva per la sua liquiditade. Ancora alcuna volta questa infermitade rifonde il cavallo, e allora si curi, come nella detta infermità si mostra.

CAP. XXIV.

Del Cimurro (a) *e sua cura.*

È un'altra infermità, che s'appella Cimurro vulgarmente, la quale avviene, quando il cavallo è stato assai nel capo infreddato, perlaqualcosa discende per le nari un flusso a modo d'acqua continuamente. Avviene ancora alcuna volta per la infermità che s'appella vermo volativo: onde seguita, che 'l cavallo manda fuori tutta l'umidità del capo per le nari. La cui cura è tale, cioè, che si faccia una coperta al capo del ca-

(c) *Alias.* Schizza sterco a lungo a modo d'acqua, fatto con l'orzo non ismaltito. *T. Lat.* Cum videtur equum bis vel ter stercus longe emittere velut aquam, et hordeum indigestum statim etc.

(a) Dai Francesi chiamato *gourme.* Lat. Profluvium Atticum. Brugn. n. 171. 174.

vallo, e sempre (b) si tenga in luogo caldo, e si dieno in cibi cose calde, e suogli far sovente utilitade pascer picciole erbe: imperciocchè quando per ischiantarle tiene il capo basso, discorrono per le sue nari la maggior parte de' suoi umori. Vale ancora se 'l fummo delle pezze e della bambagia si mandi al cerebro, messo per le nari, imperocchè gli umori anticamente raccolti e ristretti dissolve. Ma nel più si truova questa infermità incurabile.

CAP. XXV.

Della frigidità del capo e sua cura.

La freddezza del capo muove dolor nel capo de' cavalli, e sordamento, e fa lor venir tossa e provoca la gola: la qual cosa leggermente avviene quando il cavallo si mette in istalla molto calda, e poi subitamente si mena a freddo vento: e spesse volte per alcuna cagione d' altre frigidità ricevute. Alcuna volta è costretto il cavallo di tossire, e perde gran parte del mangiare e del bere: la cui cura è tale. Quando gli occhi del cavallo pajono alquanto enfiati, e alcuna volta lagrimano, e gli orecchi saranno freddi, e similmente l' alito delle nari sarà freddo, e i fianchi gli batteranno più che non saranno usati, e mangerà meno che non sarà usato, e berà assai meno, e comincerà a tossire spesso e starnutare, allora si potrà giudicare, ch' e' sia infreddato, cioè che abbia frigidità di capo: perlaqualcosa s'incendono le gangole, che vivole sono appellate, che sono tra'l capo e 'l collo sotto le mascelle, con ferro appuntato, il quale fori le gangole: e simigliante s' incendono a mezzo la fronte, acciocchè gli umori freddi riscaldati, sieno costretti a svaporar fuora. Ancora gli si mettano sotto la gola setoni, acciocchè per loro gli umori abbiano via d' andar fuori. Ancora tenga sopra'l suo capo coperta di lana, e si stropicci

(b) La Sl. cit. per errore legge *sopra*. *T. Lat.* et semper in loco calido teneatur. (22)

spesso con biturro intra gli orecchi. A quel medesimo vale l'olio allorino messo in pezza di lino, e acconciamente legato al morso del freno, bevendo sempre il cavallo col freno in bocca: e quel medesimo adopera la savina legata al freno. A quel medesimo vale il fummo di panno di lino arso e per le nari ricevuto. Ancora vi vale il grano ben cotto e messo in un sacchetto caldo quanto patir si potrà, e legato al capo del cavallo in modo che, messa la bocca e le nari entro'l sacchetto, riceva il fummo entro alle nari, e mangi del grano a sua volontade. Alla qual cosa sarà utile, se'l detto grano si cocerà col puleggio e con la savina. Anche vi vale, se si legherà strettamente una pezza ad un bastone, e s'unga con sapone saracinesco, e quanto si può più acconciamente, si metta leggieri nelle nari del cavallo, e poco stante se ne cavi: imperocchè per questo il cavallo starnutirà, e gitterà gli umor freddi e liquidi a modo d'acqua. Anche vi vale il biturro con l'olio allorino mischiato, e messo nelle nari. Anche si dee da tutte le cose fredde guardare, e usi cose calde, e bea spesso acqua cotta e calda, siccome nel capitolo de' dolori si contiene, e in cotal maniera si potrà liberare.

CAP. XXVI.

Del morbo degli occhi e sua cura.

Alcuna volta interviene, che per la detta infermità del capo gli umori discendono agli occhi e fannogli lagrimare, e fanno sopr'essi panni di scuritade o rossore: per le quali cose non può'l cavallo, come si convien, vedere e guardare: la cui cura sia cotale. Se gli occhi lagrimano, si faccia strittorio d'olibano e mastice polverizzati, e dibattuti con l'albume dell'uovo, si pongano sopra una pezza larga quattro dita, e lunga tanto, che, posta sopra la fronte, si possa sotto le tempie legare: ma sia imprima il luogo raso, dov' è lo strittorio, e tanto vi si lasci, che gli occhi si rimangan di lagrimare. E quando se ne vorrà levare, sene lievi con acqua calda e olio, o con altra

cosa untuosa dibattuti insieme. A quel medesimo vale, se ambe le vene dall' una tempia e dall'altra s'incendano con fuoco. E se gli occhi sono oscurati o stellati, sotto entrambi gli occhi si ponga la stellata (23), tuttavolta quattro dita di sotto, e spessamente con un cannello si soffi negli occhi sale sottilmente pesto. Ma se fosse panno sopra gli occhi generato di nuovo o invecchiato, si prenda osso di seppia, tartaro e salgemmo con ugual misura e sottilissimamente pesti, e si soffi cotal polvere negli occhi al cavallo due volte per giorno. A questo medesimo vale il salnitro con lo sterco delle lucertole pesto e soffiato negli occhi. Ma si dee prender guardia, che non vi si metta troppo, acciocchè gli occhi non sene guastino. Ma se 'l panno sarà vecchio si dee due o tre volte col grasso della gallina ugnere primieramente.

CAP. XXVII.

Del morbo del (a) *corno e sua cura.*

Detto è delle infermità che avvengono al cavallo nel capo e dentro dal corpo: resta a dire di quelle che avvengono al dosso. Onde è da sapere, che sopra 'l dosso del cavallo si fa una lesione, che alcuna volta rompe alcuna parte del cuojo del dosso, e alcuna volta cava infino all' ossa, la quale avviene per troppo gravamento della sella o d' altro peso, la qual lesione dalle più persone è appellata corno: curasi in questo modo, cioè, che si prenda la fronda del cavolo con la sugna del porco pesta, e vi si ponga su, e gli si ponga addosso la sella o 'l pannello, acciocchè calchi la medicina continuamente sopr' esso corno. A questo medesimo vale la scabbiosa con la sugna del porco similmente pesta. Anche vi vale la cenere intrisa con olio, e postavi su. Anche vi vale la fuliggine intrisa

(a) È un tumore da più persone chiamato *corno*, dai Francesi *cor*, da Vegezio detto *clavus*. Brugn. n. 270. anche il T. Campostrini: *Corno*. T. Patavinus 1818. *De lesione corii*.

col sale e con l'oglio (b) insieme dibattuti. Anche vi vale molto lo sterco dell' uomo fresco, e postovi suso. E nota, che 'l corno infino alle radici più tosto si cura, se 'l cavallo si cavalchi, ponendovi alcuna delle medicine e rinnovandole spesso. E poichè 'l corno sarà divelto infino alle radici, si riempia il luogo di stoppa minutissimamente tagliata, e poi involta nella polvere della calcina e del mele, sì come nel capitolo del vermo si disse, tuttavolta lavata imprima la piaga, quando è fresca, con aceto o potente vino alquanto riscaldato: e questo si faccia due volte per giorno, infinattanto che fia saldo. Tuttavolta si dee prender guardia, che alcun peso non gli si ponga addosso, infinattanto che la carne della piaga non sia col cuojo aggua-gliata.

CAP. XXVIII.

Del morbo (a) *del polmone e sua cura.*

Ancora nel dosso del cavallo si fa un' altra lesione, la quale vi genera certe enfiature, e appresso ciò vi genera carne corrotta: la qual cosa interviene per gravamento di sconcia sella, o d' alcuno sconcio e gran peso, il quale sia usato di portare, imperocchè quando cotale enfiatura invecchia, genera corruzione, e alcuna volta invecchiata la corruzione, si fa una raccolta presso all' ossa in carne corrotta, la quale continuamente getta una corruzione a modo d' acqua: e questa infermità si appella volgarmente lesion di polmone, la cui cura è tale, cioè: che intorno intorno primieramente si tagli, poi vi si metta stoppa in albume d' uovo bagnata, e infino al terzo giorno una volta solamente si muti per dì (b), poi si faccia quello che di sopra si disse del corno. Vero è, che con la polvere del risa-

(b) Le stampe leggeano *e con l' aglio.* (24)

(a) Vegezio chiama questa malattia *pulmunculus* (lib. 2. cap. 61.) Volgarmente chiamansi *polmoncelli, mal del polmone.* Brugn. n. 270.

(b) *Alias* Una volta si muti, per dì poi si faccia. (25).

gallo più salvamente si cura al modo, che della 'nfermità de' vermi si disse: imperocchè sanza alcuno incendimento (c) si medica, e sanza dolor del cavallo.

CAP. XXIX.

Del morbo spallacce (a) *e sua cura.*

Fassi ancora nel dosso un' altra lesione, la quale induce enfiamenti nella sommità delle spalle del cavallo, e fa una certa callosità di carne intorno alle sue spalle, la quale avanza sopra la parte di sopra per l'enfiamento: similmente avviene per troppo aggravamento, e questa infermità s' appella spallacce, che dall' opera piglia il nome: la cui cura è quella medesima, che del polmone prossimamente si disse. Ma se le spallacce saranno dure, s' ammorbidino col malvavischiò e co' cavoli pesti con la sugna del porco pesta vieta, aggiuntovi assenzio, paritaria e brancorsina: e peste bene insieme, e poi nella pentola cotte e sorposte. E questa mollificazione si faccia innanzi che si tagli, o vi si sparga il risagallo predetto.

CAP. XXX.

Dell' altre infermità che vengon di dietro, e della lor cura.

Fannosi ancora molte altre lesioni nel dosso del cavallo per lo predetto gravamento della sconcia sella, o di peso che si ponga su gli omeri o su le spalle. E alcuna volta si fanno per soperchio sangue ovvero umore, certe vesciche piccole piene di sangue corrotto, le quali corrompono il cuojo del cavallo e la carne nel dosso. Appresso vi si fanno piaghe piccole ovvero grandi, le quali tutte s' appellano vulgarmente gui-

(c) Forse *incidimento.* (26)

(a) Brugn. n. 265. T. Lat. de morbo spallatici. Il MS. Campostrini legge: *La detta malattia delle spallette.* E così pur appresso. T. Patavinus 1818. *De spallatiis.*

daleschi (a). Ma egli è da sapere, che le predette lesioni, quanto sono più prossimane all' ossa del dosso, tanto diventano piggiori, e alcuna volta inducon pericolo: la cura è questa: che quasi tutte le lesion che vengono al dosso, hanno principio da enfiamento (b); onde, conciossiecosachè a principio si debbia resistere, incontanente che in alcuna parte del dosso apparisce enfiamento alcuno, si rada con rasojo il detto luogo. Appresso vi si faccia impiastro con farina di grano abburattata e s' intrida e dibatta con l'albume dell' uovo, e si metta sopra pezza di lino e si ponga sopra l'enfiatura, e non sene lievi per forza lo'mpiastro, ma quando parrà che leggiermente se ne possa levare. E se vi sarà ragunata puzza, con ferro acuto e alquanto caldo si fori il cuojo nella parte di sotto dell' enfiatura, acciocchè quindi scoli la puzza. E dopo queste cose si unga spesso il giorno con alcuna cosa untuosa. Ancora si fanno rotture o vero scorticamenti nel dosso del cavallo per gravamenti di peso, come di sopra è detto, o per alcuno carbunculo generato per soperchio sangue, le quali si deono incontanente radere, e spargervi spesso la polvere della calcina viva col mele arso, sì come si disse nel capitolo del muro, lavate tuttavolta le piaghe imprima col vin caldo o con l' aceto: e si dee dalla sella o da altra simigliante cosa guardare, infinattanto che sia liberato. Ancora è da sapere, che dovunque si fanno enfiature nel dosso del cavallo, si dee soccorrere con impiastro di farina di grano intrisa con albume d' uovo, nel modo che di sopra si disse. E a saldare (c) tutte le piane lesioni sopra si pongano queste polveri, cioè, mortine secca polverizzata, o pezza di lino arsa, o cuojo concio arso o putredine di legno corrotto, la quale vulgarmente s'appella tarlo. Ma sopra tutte l' altre polveri dette di sopra, la detta polvere della calcina e del mele mirabilmente adopera: e tuttavia innanzi che le polveri vi si pongano, si deono le predette lesioni sem-

(a) Da altri s' appellano *mascalcie*; dai latini *petimina*. Brugn. 263.

(b) *Alias* da infiammamento. (27)

(c) *Lat.* in omnibus planis loesionibus.

pre con vin caldo o con aceto lavare. E acciocchè i peli dopo il saldamento della carne rinascano, si prenda il guscio dell'avellana o 'l coperchio della testuggine, e s'arda e si pesti e si intrida con l' olio, e ungasene spesso. A questo medesimo vale la carta della bambagia o la bambagia arsa, e intrisa con l' olio. Anche nota, che 'l sale messo sufficientemente nell' acqua o nell' aceto, ch' è meglio (d), molto vale contro ad ogni enfiamento.

CAP. XXXI.

Del morbo delle gambe e de' piedi, e prima del morbo (a) *malferuto, e sua cura.*

Compiuto il trattato delle lesioni del dosso, seguita di quelle cose ch' avvengono nelle gambe e ne' piedi e in certi altri membri, e primieramente di quella ch' è appellata malferuto, la quale vegnendo ne' lombi del cavallo, induce doglia in essi o nelle reni, attraendo i nervi de' lombi o delle reni continuamente. E avviene subitamente per superfluità di mali umori, e alcuna volta per frigidità presa lungamente dinanzi. Ancora avviene sovente per lo soperchio peso fuor di misura posto addosso al cavallo, onde il cavallo appena si può dalla parte di dietro rizzare, e le gambe acconciamente levare: e questa infermità volgarmente s' appella malferuto: la cui cura è tale, che le reni o i lombi del cavallo malato, ottimamente si radano. Appresso vi si faccia strettojo in cotal maniera. Prendasi la pece navale, e liquefatta quanto si conviene, si stenda (b) in una pellicola lunga, secondo la lunghezza e la larghezza de' lombi o delle reni. Appresso si prenda bolarmenico e pece greca, galbano, olibano, mastice, sangue di dragone, galla per ugual peso, e tutte queste cose si pestino: e polve-

(d) Le altre stampe leggeano „ *ch'è meglio molto, vale etc.* (28)

(a) Chiamato dai medici *lombaggine.* Brugn. 279.

(b) Così leggi e non come i stampati finora „ *e liquefatta alquanto, si conviene si stenda.* „ (29)

rizzate quanto si conviene, si spargano sopra la predetta pece alquanto scaldata, e pongasi sopra le reni del cavallo, rasi prima i peli: e non sene levi infinattanto che leggermente sene potrà levare. Quest'altro strettojo è migliore. Prendasi consolida maggiore, bolarmenico, galbano, armoniaco, pece greca, mastice, olibano, sangue di dragone, sangue fresco di cavallo o secco, e tanto della mastice della pece greca e dell'olibano, quanto di tutte l' altre cose, e si polverizzino insieme o di per sè, e con l'albume d'uovo e buona quantità di farina di grano si mescolino, e sopra una pezza di lana forte e ben distesa si pongano, e facciasi al modo che dissi dell'altro impiastro. A questa medesima infermità è ultimo rimedio incendere con convenevol ferro caldissimo le reni ovvero i lombi del cavallo, facendo spesso molte linee per lungo e per traverso, che dall'una all'altra parte delle reni si distendano, imperocchè gl'impiastri detti di sopra, saldano le reni e asciugano gli umori e mitigano i nervi, e 'l fuoco disecca la carne e attrae e costrigne.

CAP. XXXII.

Del morbo Sculmato (a) *e sua cura.*

Questa infermità, che vulgarmente Sculmato s' appella, muove e spartisce il capo dell'anca del luogo, dove naturalmente dee stare, nel movimento o nel corso del cavallo, quando il piede scorre più che non vorrebbe, o quando verso la terra non dritto si posa. Avviene ancora alcuna volta, quando i piè di dietro del cavallo s' incapestrano. La cui cura è cotale. Prendasi convenevole stellata, e si ponga sotto il capo dell'anca sconcia per un sommesso, acciocchè gli umori concorsi al luogo, per la stellata abbiano luogo e via d' uscir fuori. E 'l luogo intorno intorno sovente si prema con le mani, ac-

(a) Il T. Camposirini legge *scalmato*, col T. Latino eziandio del 1818 che legge: *De morbo scalmati*. Ma le stampe antiche, e la Crusca legge *sculmato*. T. Germ. *sculamati*.

ciocchè n'esca fuori la puzza, e'l cavallo si muova con picciol passo, acciocchè gli umori per lo movimento agevolmente ne scolino: appresso si faccia strettojo in cotal modo. Prendasi pece navale e pece greca e olibano e mastice e alquanto di sangue di dragone, e tanto della pece navale, quanto dell'altre cose, e si polverizzino, e insieme tutte queste cose si liquefacciano, e tanto calde, quanto si potran soffrire, si pongan distese nel capo dell'anca sconcia, e sopr'essa si ponga stoppa minutamente tagliata. A quel medesimo modo vale, se nel luogo sconcio si pongano setoni, i quali continuamente scacciano gli umori che quivi truovano. A quel medesimo rimedio finale è, che 'l luogo dell'anca predetta, così per lungo come per traverso s' incenda con convenevoli linee, acciocchè gli umori si ristringano.

CAP. XXXIII.

Dello Spallato e sua cura.

Avviene ancora nella spalla lesione come nell' anca per quelle medesime cagioni, e ancora per percossa di calci d'alcun cavallo, la qual si cura nel modo medesimo, come della lesion dell' anca s'è detto.

CAP. XXXIV.

Della gravezza del petto e sua cura.

Addiviene alcuna volta, che 'l petto del cavallo per soperchio sangue o per fatica o peso s'aggrava in tanto, che par che sia impedito nel movimento dinanzi, la cui cura è tale, cioè: che da ciascuna parte del petto dell' usate vene gli si tragga sangue sufficientemente. Poi gli si pongano i setoni sotto 'l petto, li quali due volte per dì si menino a modo che di sopra nel capitolo del vermo si disse, e infino a quindici dì non si levino.

CAP. XXXV.

Del morbo della Giarda (a) *e sua cura.*

Avvegnachè di sopra sie detto della infermità della Giarda, che naturalmente avviene al cavallo; tuttavolta è da sapere, che ancora per accidente gli avviene il detto male, quando sanza temperamento è aggravato, e per ispesse cavalcate straccato. Vero è, che più tosto avvien nelle gambe del cavallo di soperchio ingrassato, perocchè conviene, che subitamente cavalcando s'affatichi: imperocchè per le dette cagioni si dissolvono i soperchi umori, e discendono alle gambe, onde si fanno le giarde nelle garrette, sì come di sopra si disse, la cui cura è tale. Quando 'l cavallo par che ne' garretti diventi enfiato a modo d'una noce o più, dalla parte di fuori o d'entro gli si dee incontanente soccorrere con convenevol cottura per lungo e per traverso nel luogo enfiato. E poichè saranno incese le giarde, vi si ponga sterco buino mescolato con olio una volta sola. Appresso si leghi in tal maniera con le redini, ed i piedi, così dinanzi come di dietro (b), che 'l cavallo in nessun modo possa con la bocca le cotture pigliare, nè fregare all'altro piede, nè in alcun luogo duro, acciocchè non si possano dibucciare le predette cotture: imperocchè per lo continuo pizzicore delle cotture, il cavallo frega e morde volentieri il luogo delle cotture. E si vorrá questo con diligenza osservare dal dì della cottura infino a undici giorni. E poichè sarà scorticato ovvero partito via il cuojo delle verghe della cottura, la qual cosa si fa in nove o in dieci giorni, si de' il cavallo in acqua fredda e corrente tenere dalla mattina per tempo infino a mezza terza in tal maniera, che l' acqua tocchi e vada sopra le predette cotture. E quando sarà dall'acqua partito, sì si dee sopra le linee delle cotture spargere polvere sottilissima di terra, o cenere di felce. Anche si faccia quel medesimo la sera,

(a) Brugn. 461.

(b) Deinde retinis et pedibus iam anterius, quam posterius alligatur.

cioè: che si tenga nell'acqua dall'ora di vespro infino al tramontar del Sole, e poi, sì come è detto, vi si ponga la polvere e questa cosa si continui ogni giorno di fare, infinattanto che la cottura sarà sufficientemente saldata: imperocchè l' acqua corrente fredda disecca gli umori, e le cotture del fuoco salda e costrigne. E nota, che in ogni cottura debbe il cavallo diligentissimamente esser guardato, acciocchè non possa mordere la cottura, nè fregare ad alcuna cosa, imperocchè per lo troppo pizzicore morderebbe il luogo infino a'nervi e all' osso.

CAP. XXXVI.

Del morbo (a) *Spavenio e sua cura.*

Questa infermità si fa intorno al garretto d'entro dal lato del garretto alquanto giù (b): la quale induce enfiamento intorno alla vena maestra, che si chiama (c) fontanella, traendo gli umori per la vena predetta continuamente, onde il cavallo faticato è costretto di dolersi. E questa lesione avviene al cavallo appunto in ogni cosa come la giarda, e chiamasi spavenio: la cui cura è, che della vena predetta si tragga sangue in tanto che per sè non ne getti più fuori. Appresso s'incenda l'enfiatura dello spavenio per lungo e per traverso con convenevol linee, e facciasi per tutto, come nel detto capitolo delle giarde si contiene.

(a) T. Lat. De morbo spavenii. T. Germ. spavenil, oder spanenil. I Francesi lo appellano *eparvin de boeuf*. Brugn. 461. T. 1818. De Spavanis.

(b) T. Lat. *paulo inferius*. Finora lo stampato lesse *alquanto più*. (30)

(c) Brugn. 454.

CAP. XXXVII.

Della curva (a) *e sua cura.*

Questa infermità avviene sotto 'l capo del garretto, sotto il suo nervo maggiore, alcuno enfiamento criando per la lunghezza del detto nervo, indegnandolo e continuamente dannificandolo. Ed imperciocchè cotal nervo sostiene quasi tutto 'l corpo del cavallo, è costretto di necessità di zoppicare. E questa infermità incontra, quando il cavallo molto giovane si cavalca molto sconvenevolmente. E ancora incontra spesse volte per soperchio peso che gli sia posto: imperocchè allora per la tenerezza dell' etade si piega il nervo, onde per questo s'appella curva cotale infermità: dall' effetto pigliando il nome: la cui cura è tale. Quando il detto nervo, il quale incomincia dal capo del garetto, e distendesi insino allato a' piedi, pare che alcuna cosa si pieghi, o che ingrossi più che non soglia, incontanente cotale ingrossamento, così per lungo come per traverso, acconciamente s' incuoca. Appresso si faccia per tutto al modo che di sopra delle cotture si disse. È da sapere, che in ogni parte si fa delle cotture nelle gambe del cavallo per lo lungo, *e per lo traverso* (b) a modo che 'l pelo del cavallo discende in giù, perocchè meglio si cuoprono da' peli, e appajono meno che se si facessono per traverso, e meno dannificherebbe il cavallo se alcun nervo delle gambe si toccasse dal fuoco.

(a) Brugn. 461. Il Crescenzio, e il Ruini delle infermità del cavallo lib. 6. cap. 36. dove parlano della corba, descrivono amendue questo tumore, come se fosse piuttosto un' enfiagione del tendine d' Achille, che un soprosso.

(b) Agg. al testo *e per lo traverso*. (31)

CAP. XXXVIII.

Delle spinelle (a) *e loro cura.*

Questa infermità, che s'appella spinella, si fa sotto 'l garretto nella congiuntura del suo osso in ciascun de' lati: e alcuna volta solamente in un lato, creando di sopra un osso di grandezza d'un' avellana o più, costrignendo la giuntura intanto che 'l cavallo è costretto molte volte di zoppicare. E avviene al cavallo per quelle cagioni che la curva: la cui cura è, che sufficientemente s'incendano, e si curino appunto come le predette cotture.

CAP. XXXIX.

Del soprosso (a) *e sua cura.*

Nelle gambe del cavallo si fanno molti e diversi soprossi, o allora ch' è morso o percosso con calcio, o quando con la gamba percuote alcuna cosa dura: i quali soprossi non son tanto nocivi, quanto rustichi al cavallo, i quali eziandio nell'altre parti del corpo, non pure nelle gambe, spesse volte si fanno: la cura è questa. Conciossiacosachè tutti i soprossi si comincino a fare per una callosità di carne per alcuna percossa, incontanente che parrà, che si voglia fare, si de' radere quella cotal callositade, e si de' prendere assenzio, paritaria e brancorsina, cioè le foglie tenere, e si pestino insieme con sugna di porco vecchia e si cuocano, e caldc, quanto potrà sofferire, si pongano sopr'a quella callositade, e si leghi bene. E nota, che questo mollificamento molto vale a tutte le 'nfiazioni delle gambe che avvengono per alcuna percossa. Ancora a consu-

(a) Brugn. 460. dai Francesi queslo morbo è chiamalo *éparcin calleux*, e voigarmente *sparaguagno*, o *sparavagno*. T. Lat. *De spinellis*. Il MS. Campostrini legge: *Le spinelle, cioè schinelle*. T. 1818. De Spinula.

(a) Chiamato dai cerusici *exostosi*. Brugn. 387. e seg.

mare quella medesima eallositade, vale la radice del malvavischio, c la radice del giglio e del tassobarbasso pesti, e con la sugna eotti, e postivi su con pezza a modo d' impiastro, e si rinnovi più volte. Anche vi vale la eipolla arrostita pesta eon lombriehi e intrisi eon olio eomunc e eotti (b), e fattone impiastro, e vi si ponga caldo e mutisi spesse volte il giorno. Ma se quella callositade sarà invecchiata e indurata, rasa prima via, si graffi minutamente sì ehe faccia sangue. Appresso vi si ponga sale e tartaro per ugual parte e sottilmente pesti, e leghinsi strettamente, e non si sciolga infino al terzo giorno, e poichè sarà sciolto, s'unga il luogo di biturro o d'altro untume. Anche vi vale l'uovo sodo e mondo, si ponga caldo sopra la detta callosità, rasa imprima a modo d'una foeaeciuola, e si leghi e si rinnuovi infino al terzo giorno, c più se fia di bisogno. Anche vale lo sterco della eapra con la farina dell'orzo e con la creta in aceto fortissimo dibattuto, e postovi su a modo d'impiastro. Ma se quella callosità dura non iseema, e si converte in vecchio soprosso, vi si soccorra con convenevol eottura, la qual cosa è ultimo rimedio a questo male.

CAP. XL.

Dell' attrazione e sua cura.

Fassi ancora un' altra infermità nella gamba che enfia il nervo, ed indegna e fa zoppicare, la quale agevolmente avviene al cavallo nel corso ovvero movimento, quando il piè di dietro percuote il nervo della gamba dinanzi, la quale infermità si chiama volgarmente attrazione: la cui cura è questa. Quando il nervo predetto enfia, incontanente della vena usata, la quale è sopra le ginocchia dalla parte d' entro, si tragga sangue. Appresso vi si faccia questo mollificamento, ehe

(b) Forse è da leggere *e intrisa con olio comune e cotta.* T. Lat. Item valet cepe assatum cum lumbricis terrestribus tritum, et cum oleo communi agitatum et coctum.

vale contr'alla 'ndegnazione ed enfiamento de' nervi. Prendasi fien greco, trementina, squilla, seme di lino e le radici del malvavischio in ugual misura, e con la sugna vecchia del porco si pestino a sufficienza, acciocchè s' incorporino insieme, e poi si faccia bollire e sempre si mescolino con una spatola: e poichè saranno cotte sufficientemente, si pongano calde sopra la lunghezza del nervo dannificato, e si leghino con fascia larga e due volte si mutino il giorno. Anche vi vale assai la cipolla arrostita co' lombrichi e con le lumache e col biturro strutto, e mescolato insieme. E dette cose, insino che sien divenute spesse, si cuocano e sempre si mestino, acciocchè diventino come unguento, e rasi prima i peli, s' unga per tre volte il dì il nervo dannificato per lo lungo. Ma se l' attrazione della gamba sarà vecchia, gli si dee trar sangue della vena usata, la quale è posta intra la giuntura e 'l piè dal lato d' entro, e facciansi poi le medicine di sopra narrate. E se i detti medicamenti per alquanti dì poco o niente fanno prode, allora si faccia strettojo al nervo di polvere rossa e d'albume d' uovo e di farina, come si disse nel capitolo della infermità del malferuto, radendo prima il luogo intorno, involgendo la gamba ov' è la detta lesione, con canapa o con lino o col predetto strettojo, nè si rimuova quindi infino a nove giorni. Ma poi con l'acqua calda si lievi cautamente lo strettojo della gamba, e il nervo s' unga con alcuno untume. E se le predette cose non varranno, si soccorra con convenevol cottura.

CAP. XLI.

Del morbo (a) *Stortigliato e sua cura.*

Avviene alcuna volta, che la giuntura della gamba allato al piè si dannifica per percossa fatta in luogo duro, o per cader correndo o andando, o perchè 'l piè non si posa alcuna

(a) Volgarmente detto *Storta*. Brugn. 407. T. Lat. *De morbo scortilati, et cura eius*. T. Germ. *Scortilati*. T. 1818. De extortillatura seu stortillatura.

volta diritto in terra, la quale infermità vulgarmente s'appella Stortilato, la cui cura è, che gli si faccia una poltiglia di crusca di grano e d'aceto forte e di sevo di montone, insieme sufficientemente mischiati e bolliti, e mestati tanto che fieno diventati spessi, e quanto si può sostenere, si pongano caldi nel luogo dannificato e si leghino, e spesse volte si rimuovano ciascun giorno. Ma se la giuntura enfiata avesse nervo indegnato, si faccia impiastro di fien greco, di seme di lino e di squilla, e dell'altre cose, come nel capitolo precedente si disse. Ma se per cagione della stortilatura predetta l'osso si muove del luogo suo, il piede compagno di quel che zoppica, si lievi in alto e si leghi con la coda del cavallo. Appresso si meni a mano verso luoghi montuosi, imperocchè per lo necessario aggravamento della giuntura verso la terra, l'osso alcuna cosa digiunto in alcun modo mosso, incontanente, come dee, al suo luogo ritorna; ma imprima vi si dee fare la predetta mollificazione. Avviene ancora alcuna volta, che l'uno osso si disgiugne tanto dall'altro, che appena o quasi non mai si può al suo luogo acconciamente ridurre, perlaqualcosa la giuntura è costretta d'enfiare di durissimo enfiamento, al qual conviene che si sovvenga per beneficio di cottura. E nota, che di tutte le cure di sopra narrate la cottura del fuoco è ultimo rimedio.

CAP. XLII.

Dell' offesa delle spine e lor cura.

Avviene, che alcuna volta spina o legno entra nelle giunture de' piedi o nelle ginocchia o in alcuna parte delle gambe, e rimane infra la carne; perlaqualcosa enfia la ferita o tutta la gamba, e massimamente se tocca il nervo, e così conviene che zoppichi. Curasi in questo modo, cioè: che d'intorno alla ferita e sopr'essa, si rada il pelo e vi si ponga su tre capi di lucertole pesti alquanto, e si fasci con pezza. A questo medesimo vagliono le barbe della canna, e quelle del dittamo peste, e poste sopra: e questo medesimo fanno le lumache peste

col biturro e cotte, e poi poste sopra'l luogo. Le quali medicine mutate spesso, mirabilmente traggon fuori il legno o la spina fitta nella carne. E nota, che a ogni molle enfiatura e fatta di fresco, la qual non avvenga per natura, ma per alcuna percossa nelle ginocchia o nelle giunture o in alcuna altra parte delle gambe, assai vale la detta decozion di questa mestura. Prendasi paritaria, assenzio, brancorsina, cioè il tenerume delle lor foglie, e si pestino tanto con la sugna del porco vecchia, che si mescolino ottimamente, e poi si faccia in alcun vasello bollire continuamente mestate, si pongano sopra 'l luogo enfiato, e si fascino con pezza, e si mutino spesso.

CAP. XLIII.

Delle (a) *Galle.*

Le Galle si fanno spesse volte intorno alle giunture, e spesse volte per accidente e per fummosità di letame della stalla si fanno nelle gambe bagnate, e alcuna volta per troppo cavalcare. Onde sono alcuni, che volendo curar le galle, fendono con la lancetta il cuojo e cavanle fuori, o vi mettono il risagallo, il quale non è mica buono, imperocchè cotal luogo è troppo nerboso: onde s' accresce tanto il dolore, che gli umori superflui corrono al luogo. E però è meglio, che 'l cavallo che ha le galle, si tenga in acqua freddissima la mattina e la sera, e tante volte si faccia, che le galle scemino per costrignimento dell'acque fredde. Appresso, intorno alle giunture delle galle, si facciano così per lungo o per traverso, convenevoli cociture, le quali si curino poi al modo, che più volte è narrato.

(a) Dal Brugnone al num. 581 delle *ebullizioni di sangue*, dai Francesi *mollettes*, da Vegezio *aqualilia*. Vedi Brugn. n. 584. e 404.

CAP. XLIV.

Delle (a) *Garpe e lor cura.*

Le Garpe si fanno nelle giunture delle gambe intorno ai piè nelle parti di dietro, rompendo quivi il cuojo, e la carne per traverso tagliando, e alcuna volta per lungo, gittando alcuna volta o spesso per le fessure, corruzione a modo d'acqua, affliggendo continuamente il cavallo: e avvengono per superfluità di mali umori che alle gambe discendono, la cui cura è questa. Dipelinsi primieramente i peli della giuntura in questa maniera, cioè: che si prendano tre parti di calcina viva e la quarta parte d'orpimento, e pesto convenientemente con caldissima acqua, s'intridano e tanto si cuocano, che mettendovi una penna, subitamente si dipeli: e sen'unga la giuntura delle garpe, calda quanto si può più sostenere, e vi si lasci per ispazio d'un'ora. Poi si lavi al luogo delle garpe con l'acqua calda, acciocchè caggiano in tutto i peli: i quali, divelti che saranno via, si lavino le garpe con la decozion della malva e della crusca, e la lor sustanzia si leghi con pezza intorno alla giuntura e vi si lasci dalla sera alla mattina, ed *e converso.* E poi si faccia unguento di sevo di montone, di cera e di ragia per ugual misura, ugualmente bolliti e mesti continuamente, e di cotale unguento s'ungano alquanto due volte per dì le dette garpe con penne di gallina. E usisi questo unguento infinattanto, che le rotture o fessure delle garpe sieno salde: e sempre si guardino da ogni bruttura e acqua. Quando saranno saldate, si leghi e si segni la vena maestra su nella coscia, a modo che dissi nel capitolo dello spavenio: e cavatone il sangue come si conviene, s'incendano le garpe, e le cotture si curino, sì come è detto di sopra. Tuttavia è da sapere, che la infermità delle garpe rade volte si cura perfettamente.

(a) Volgarmente delte *ricciuoli.* Brugn. 123. T. Pat. 1818. De grappis.

CAP. XLV.

De' (a) *Crepacci e lor cura.*

Fannosi simigliantemente infermitadi tra la congiuntura della gamba e l'unghia, che rompono il cuojo e la carne a similitudine della rogna, che alcuna fiata fanno puzza; e per lo ardore molte volte fanno dolere il cavallo. Le quali le più volte sogliono avvenire per fummosità della stalla alle gambe bagnate: la cui cura è, che si curino, siccome è detto nel precedente capitolo, eccetto che la vena maestra non si leghi (b): nè si deono cuocere i crepacci con alcuna cottura. Ma nel presente capitolo s'aggiugne, che divelti prima i peli al modo scritto dinanzi, s'usi questo unguento. Prendasi fuliggine, verderame e orpimento e tanto di mele liquido, quanto di tutte le sopraddette cose, le quali, peste e insieme mischiate, si cuocano infinattanto che diventino spesse, e mescola con le dette cose alquanta calcina viva, e mesta con ispatola infinattanto che sia fatto l'unguento, del quale, alquanto caldo, s'ungano i crepacci (c), lavati imprima alquanto d'un vin bianco tiepido, guardandogli sempre dalle brutture e dall'acqua. Questo cotale unguento mirabilmente salda e costrigne. Ancora a questo medesimo vale lo stropicciar forte e spesso il luogo del crepaccio con l'orina del fanciullo. Anche vale alla detta infermità tenere il cavallo in acqua marina per grande spazio. Fassi ancora un altro crepaccio grande e lungo per traverso nel bulesio (d), intra la carne viva e l'unghia, il quale è peggio degli altri, e più affligge il cavallo, e non si cura con unguenti, nè con altri medicamenti, salvo che con le cotture. Ed imper-

(a) Vedi Brugnone n. 422, 437.

(b) Forse è da leggere *non si segni.* (32)

(c) Forse è da aggiungere *due fiate il dì.* (33)

(d) Brugn. n. 78. Nel concavo del piede alla parte superiore del suolo, tra i due talloni, havvi un'eminenza biforcata di sostanza pur cornea, ma più molle e più tenera di esso suolo, chiamata dai Francesi *forchetta*, dagli Italiani *fettone*, dal Crescenzio *il bulesio* o *la bulesia*.

ciò i detti crepacci nelle sue estremitadi si deono incuocere con ferro ritondo da capo infino alle radici: imperocchè per lo beneficio del fuoco, il crepaccio non può crescere, ma più tosto mancare.

CAP. XLVI.

Del Canchero e sua cura.

Il canchero si fa intorno alle giunture delle gambe allato a' piè, e alcuna volta nell'altre parti delle gambe o del corpo, e viene per alcuna piaga fatta quivi, e poi per negligenza invecchiata: e massimamente si fa quando il cavallo, che ha questa ferita o piaga nella giuntura, si cavalca per luoghi brutti o per acque. Curasi in qualunque parte del corpo sia, in questa maniera. Prendasi il sugo degli asfodilli in buona quantità, e si dibatta lungamente con due parti di calcina viva, e con la terza parte d'orpimento sottilmente pesto. Appresso si metta in un vasello di terra e poi si turi, acciocchè 'l fummo del vapore non ne possa uscire, e tanto si lasci bollire e cuocere, che torni in polvere: e di questa cotal polvere si metta nella piaga. Mortificato il canchero, si curi la piaga con albume d'uovo e con altre cose, siccome di sopra si contiene, lavato sempre imprima il canchero con aceto. Ma il segno della mortificazion del canchero è, quando la piaga enfia intorno. A quel medesimo vale lo sterco dell'uomo polverizzato e mischiato col tartaro arso in ugual misura. Ancora a quel medesimo vale il tartaro mischiato minuto con sale e postovi suso. Anche vale un altro medicamento, e meglio mortifica il canchero, cioè: che si prende l'aglio, e si pesta con pepe e con pilatro (a), e con alquanto di sugna di porco vecchia, e si metta nella piaga del canchero, e strettamente si lega e si muta due volte il giorno, infinattanto che 'l canchero sia mortificato. Poi appresso si curi la ferita al modo che si disse di sopra. E nota, che le predette

(a) *T. Lat.* cum pyretro.

medicine son buone ne' luoghi nervosi, e nell' arterie e vene in qua ed in là intrigate: imperocchè in cotali luoghi non si deono usar cotture, ma ne' luoghi carnosi si posson fare. Anzi le cotture più agevolmente si curano.

CAP. XLVII.

Della fistola.

Se la predetta piaga del canchero invecchierà e non sarà curata, si convertirà in fistola, la quale è piggiore e più malagevole a curare. Ma suolsi alcuna volta curare con la polvere degli asfodilli, mescolando con essa calcina viva e orpimento per ugual parte, acciocchè diventi più forte. Anche per sanar la fistola è medicamento più forte. Prendasi calcina viva e altrettanto orpimento, e polverizzato quanto si conviene, si mescolino co' sughi dell' aglio, della cipolla e dell' ebbio per ugual misura, e sufficientemente bollano in mele liquido e in aceto, e si mestino continuamente, infinattanto che sia fatto unguento, del quale si metta nella fistola due volte per giorno, lavando prima la piaga con aceto fortissimo. Anche a questa medesima malizia prendasi orpimento, (a) verderame e calcina viva per ugual peso, inchiostro, pilatro, (b) e con aceto e mele alquanto si cuocano, e sempre si mestino, e di questo magdaleone due volte il dì si metta nella fistola, infin che sarà mortificata, lavata sempre con l' aceto la piaga. Ancora medicamento più forte degli altri predetti. Prendasi risagallo polverizzato, intriso con la scialiva dell' uomo, e si metta nella fistola temperatamente. E 'l segno della sua mortificazione è, allora che enfia e arrossa. E poichè sarà mortificata la fistola, si curi la piaga al modo, che dell' altre piaghe si disse. Ma se ne' luoghi carnosi la fistola si creasse, si faccia per tutto, come nella cura del canchero si contiene.

(a) Alias. *Anche a questa medesima malizia. Prendasi etc.*
(b) De pyretro.

CAP. XLVIII.

Del morbo (a) *malpizzone e sua cura.*

Anche è un'altra infermità, la qual si chiama malpizzone vulgarmente, la quale propriamente si fa dall'unghia del cavallo nel luogo ove la carne viva si giugne con l'unghie: e questa infermità impedisce l'andar del cavallo, al modo del rinfuso: e fassi alcuna volta in un piè, e alcuna volta trapassa in tutti, se non si cura sollecitamente. E alcuna volta è, che fa venir piaghe nella lingua del cavallo, e avviene agevolmente per mali umori corsi in detti luoghi. E molte volte avviene per fummosità della stalla, essendo i piè del cavallo bagnati d'acqua e di fango, e d'altra bruttura imbrattati. Curasi in tal maniera: che primieramente l'unghie del cavallo si taglino infino che sien sottili. Appresso con la curasnetta del ferro, si tolga via (b) la bulesia del piede quasi insino al vivo dell'unghia del piede, acciocchè la bulesia predetta possa svaporare da ogni parte. Appresso da ogni parte della bulesia si tragga sangue, acciocchè quindi si votino gli umori incorsi al luogo, o si cuocano con ferro aguto da ciascuna parte insino alle radici, e sempre si guardi dall'acqua e da ogni bruttura, e che non s'affatichi: poi si faccia una poltiglia di crusca e d'aceto, bolliti insieme e mestati continuamente: la quale calda tanto, quanto patir si potrae, si distenda sopra una pezza bene ampia, e si ponga intorno al piè, e mutisi due volte il giorno: e si guardi da mangiare erba al tutto, e anche dell'altre cose gli si dia poco da mangiare, infinattanto che sarà liberato. Imperocchè l'erbe e gli altri cibi di soperchio mangiati, farebbono crescere gli umori e le infermità.

(a) Detto anche *pedicelli*. Brugn. 425. T. Lat. *De malpitio*, e la variante MS. *de malpitione*, e così appresso. Il T. Campostrini *Del pinzonoso*, e così appresso. T. Palav. 1818. *De malo pinzanese.*

(b) Vedi Brugnone n. 78. e mia Disamina Critica al num. (34)

CAP. XLIX.

(a) *De furma, cioè formella, e sua cura.*

Fassi ancora una infermità al cavallo, che si chiama volgarmente formella, intra la giuntura del piè e 'l piè di sopra alla corona (b) presso alla impastura, la quale avviene per percuotere in qualche luogo duro, e anche per cagion di sconcia e rea pastoja suole spesso avvenire. La quale, se non si cura quando è fresca, diventa durissimo soprosso: alla qual cosa si dee sovvenire, o fresca o antica che sia, a modo che si disse nella cura del soprosso. E nota, che questa infermità molto impedisce l' andar del cavallo, imperocchè il luogo dove si fa, è nervoso e pieno di vene e d' arterie da ciascuna parte intrigato.

CAP. L.

Della 'nfermità de' piedi e dell' unghie, e prima del morbo chiamato (a) *setole.* (36)

Compiùto il trattato delle lesion de' membri del cavallo e delle gambe, resta a dire dell' infermità dell' unghie e de' piedi, e prima della setola, la qual si fa nell' unghia del cavallo ovvero nel piè, fendendo l' unghia pel mezzo infino al tuello intrinseco, e alcuna volta cominciando alla corona del piè, va per lungo in giù infino all' estremitadi dell' unghia ovvero del piè, gittando per la fessura alcuna volta sangue vivo, la qual cosa avviene per la lesione del tuello, ch' è dentro all' unghia: conciossiacosachè questa infermità abbia cominciamento, e capo dal tuello. E alcuna volta avviene quando il cavallo è puledro, per la tenerezza dell' unghia: imperocchè percotendo o gravemente calcando in alcun luogo duro, si dannifica il tenero tuello, sì come è detto: perlaqualcosa zoppica il cavallo quando

(a) Vedi Brugn. n. 428. La lez. *De furina equi* di alcuni TT. è un error madornale. Vedi Sl. 1818. pag. LII.
(b) La sl. citata, e le altre fatte su quella, leggono *presso alla pastoia.* (33)
(a) Brugn. n. 477. e seg.

spesso si cavalca, la cui cura è tale. Cerchisi primieramente le radici della setola verso 'l tuello allato alla corona del piè, intra 'l vivo e 'l morto dell' unghia, e con la rosetta (b) di sopra si tagli la setola, infinattanto che l'unghia si cominci a sanguinare. Appresso si prenda un serpente, e minutamente tagliato e gittato via la coda e 'l capo, si cuoca in un vasello pien d' olio comune, intanto che la carne del serpente nell'olio si liquefaccia e spolpi, e dall' ossa si parta: e di ciò si faccia unguento, del quale un poco scaldato, s'ungano le radici delle setole due volte il giorno, infinattanto che la setola sia mortificata, e l'unghia sia nel principale stato ridotta. E sempre si debbe guardare, che 'l piè ammalato non tocchi acqua, nè alcuna bruttura, nè ancora che 'l detto cavallo non mangi erba in niuna maniera.

CAP. LI.

(a) *Della supposta e sua cura.* (37)

Questa infermità che soprapposta (b) s'appella, si fa intra la carne viva e l' unghia, facendo quivi rottura di carne, la quale se invecchia, spesse volte si converte in canchero. E avviene, quando per caso alcuno l'un piè del cavallo si pon sopra l'altro piede: la cui cura è, che incontanente che per la predetta cagione si fa la piaga, si tagli con la rosetta (c) tanto dell'unghia intorno alla ferita, che l' unghia non calchi la carne viva, nè ancora la tocchi: imperocchè se la toccasse, sarebbe impedito in tutto il suo saldamento. E poichè sarà l' unghia tagliata intorno, e lavata la piaga con vino caldo o con aceto, si curi e saldi la ferita a modo che di sopra è detto, e sempre si guardi di toccare acqua o bruttura infinattanto che la ferita sia salda. Ma se per negligenza si convertisse in canchero, allora si curi nel modo che nel capitol del canchero si

(b) T. Lat *et cum rosuecta*. T. Patav. 1818. *Cum rosnecta.*
(a) T. Lat. *De superposita.*
(b) T. Lat. *superposita.*
(c) T. Lat. *rosuccta*. V. Brugnone 482. T. Pat. 1818. *Cum rosnecta.*

contiene: ma se si converte in fistola, curisi come nel capitolo della fistola.

CAP. LII.

Della spontatura dell'unghie. (38)

Alcuna volta interviene, che'l rinfondimento del cavallo non curato, discende a'piedi sotto l'unghie, al quale se la malizia è fresca, si soccorra in questo modo, cioè: che la stremità dell'unghia dalla parte dinanzi, con piccola rosetta si cavi infino al fondo, infinattanto che la vena maestra, che infino a quel luogo perviene e si stende, con la rosetta (a) si rompa ed escane il sangue infin che'l cavallo quasi infralisca: e se bisognasse questa medesima cosa in altri piè che zoppicassero, si faccia. E poichè il sangue sarà tratto, s'empia la ferita di sal minuto, e sopra essa si ponga stoppa bagnata in aceto, e poi si leghi con fascia, e non si sciolga insino al secondo dì. Poi si curi la ferita con polvere di galla o di mortella o di lentisco due volte il giorno, lavando prima con aceto la piaga, e si guardi di bruttura e d'acqua, infinattanto che sia guarito.

CAP. LIII.

(a) *Della disolatura dell'unghia e sua cura.*

Se per cagion della detta malizia del rinfondimento, gli umori corsi a'piedi fossero per mala cura invecchiati fra l'unghie, si converranno al postutto i piedi che zoppicano disolare, acciocchè gli umori e'l sangue rinchiuso quivi, si votino in tutto: onde si tagli il suolo sotto l'unghia intorno all'estremità dell'unghia con la rosetta (b). Appresso si sterpi e svella per forza: e ciò fatto, si metta nella piaga stoppa bagnata sufficien-

(a) T. Lat. *rosuecta.*
(a) V. Brugnone n. 514.
(b) T. Lat. *rosuecta.*

temente in albume d'uovo, e si fasci ottimamente tutto'l piede, e si lasci così insino al seguente dì, e poi con aceto fortissimo alquanto caldo si lavi la piaga, e s'empia di minuto sale e di tartaro, e di sopra si ponga stoppa in forte aceto bagnata e fascisi con pezza, e così si lasci insino al terzo giorno. Appresso con fortissimo aceto si lavi due volte per giorno, e si sparga di sopra polvere di galla o di mortella o di lentischio, le quali cose saldan (c) la carne e ristringono gli umori, lavando sempre prima con aceto la piaga. E cotal cura si faccia infinattanto, che la carne sia salda e l'unghia rimessa, e si guardi sempre il piè magagnato da brutture e acqua. Ancora a questa medesima cosa si può fare un altro unguento da saldare e da costrignere il flusso degli umori, il quale si de' usare poichè sarà posto il tartaro sopra 'l piede, e fassi in questa maniera. Prendasi polvere d'olibano, di mastice e di pece greca, e alquanto di sangue di dragone, e si mescolino con cera nuova strutta e con altrettanto sevo di montone, e si facciano insieme bollire, acciocchè si faccia unguento, del quale alquanto s'usi caldo nella cura predetta. E nota, che molte sono le 'nfermitadi, nelle quali conviene, che si disuolino l'unghie, e che si curino con la cura predetta. Anche ad ammorbidar tutte l'unghie, acciocchè meglio si curino, si prenda la malva, paritaria, crusca e sevo, e tutte queste cose bollano insieme e si mestino continuamente, e della detta decozione, sufficientemente calda, l'unghie con pezza s'involgano.

CAP. LIV.

Della mutazion dell' unghia e lor cura.

Spesse volte interviene, che per negligenza del Maliscalco, gli umori corsi a' piè del cavallo e lungamente stati rinchiusi, invecchiano intanto dentro dell'unghia, che volendo uscir fuora, l'unghia dal tuello dividono, e alcuna volta avviene, che

(c) Finora i testi stampati lessero *scaldan*; contro la verità dell' originale latino, e del buon contesto, il che mostrerò nella mia parte critica. (39)

si parte subito dal tuello, e cade per lo furore di molti umori corsi all'unghia. E alcuna volta a poco a poco si diparte dal tuello, e rinasce la nuova unghia: e questo avviene per pochi umori: alla qual cosa si sovviene in questa maniera, cioè: che incontanente con la rosetta l'unghia vecchia si tagli alquanto, dove con la nuova si congiugne, sì che la vecchia, la quale è dura, non calchi la nuova, nè dannifichi in alcuna cosa. Appresso si prendano due parti di sevo di montone e la terza di cera, e si faccia bollire insieme, mestando, giugnendovi alquanto d'olio, infinattanto che diventi unguento, del quale un pochetto si scaldi e sen'unga l'unghia novella. E nota, che questo unguento vale al rinnovellamento e accrescimento di tutte l'unghie: ma si dee molto guardar da brutture e acqua. Ma l'unghia, la quale subitamente dal tuello si divide e cade, si crede che sia incurabile, tuttavia si provi cotal cura. Prendasi pece greca, olibano, mastice, bolo, sangue di dragone e galbano, d'ugual misura e polverizzati sottilmente, con due parti di sevo di montone e con la terza parte di cera, mestando, si cuocano, poi vi si bagni dentro panno lino forte: e di cotal panno si faccia covertura ovvero cappello a modo del tuello, nel quale si metta il predetto tuello. E cavandone due volte il giorno il cappello, il tuello con aceto forte alquanto tiepido si bagni, e si metta nel cappello. E dee molto guardare, che 'l tuello non sia tocco da cosa dura, imperocchè per lo perdimento dell'unghia non potrebbe star ritto: e gli si dee far letto di lunga paglia, sopra 'l quale a sua volontà si riposi. E perocchè al cavallo sarebbe grave rincrescimento sempre giacere, sì si prenda pezza di panno lino fortissimo, ovvero che si fortifichi con cinghie, e legato ottimamente ne' capi con funi, dalla metà del corpo infino al petto, gli si metta sotto, e le funi si leghino alle travi in tal modo, che 'l caval ne sia sostenuto e si lievi tanto ad alto, che 'l cavallo tocchi co' piedi terra. E nota, che con questo artificio e ingegno il cavallo si può ajutare, tuttavolta che esso per alcuno impedimento o impaccio o noja, non potesse ritto dimorare (a).

(a) *T. Lat.* quando propter aliquod impedimentum recte stare non potest.

CAP. LV.

Di diverse inchiovature e lor cura.

Fassi al cavallo una ragione d'inchiovatura, la quale dannifica dentro il tuello infino al fondo. Anche si fa un'altra inchiovatura, che passa tra'l tuello e l'unghia, la qual dannifica meno il tuello d'entro. Anche sene fa un'altra, la quale non dannifica in alcuna parte il tuello, ma tocca l'unghia viva e l'offende. La prima maniera è assai pericolosa al piede, imperocchè magagna il tuello: il qual tuello si è un tenerume di osso fatto a modo d'unghia, il qual nutrisce l'unghia e ritiene in sè la radice dell'unghia. La cura è tale. Se 'l tuello sarà fino al fondo (a) troppo dannificato, salutevolmente si cura col disolamento dell'unghia: ma se sarà poco dannificato, si discuopra con lo stromento del ferro solamente l'unghia intorno alla ferita: e intanto intorno alla ferita si tagli addentro, che si pervenga al luogo dannificato, e si discuopra convenevolmente. La quale discoperta, si sottigli l'unghia solamente intorno alla lesione, intanto che convenevole spazio sia intra la lesione e l'unghia, sì che l'unghia non calchi, nè s'accosti al luogo magagnato: e ciò fatto, si riempia la piaga di stoppa e d'albume d'uovo. Poi appresso si curi la piaga con sal minuto e con aceto forte e con polvere di galla o di mortella o di lentischio, siccome nel capitolo precedente aperto si narra. Ma se il chiavello sarà intra 'l tuello e l'unghia passato, sarà meno pericoloso, perocchè 'l tuello non riceve lesione, se non per lato. Curasi in tal maniera, cioè: che primieramente si scuopra la chiovatura infin giù al vivo, tagliando l'unghia per lo lungo, e allargando acconciamente intorno alla ferita, e si tagli l'unghia prossimana alla lesione intorno intorno, acciocchè in nullo modo s'accosti alla piaga. E scoperta che fia la piaga, si

(a) La Crusca alla Voce *salutevolmente omittit* l'avverbio *troppo*, o vi appone questa osservazione (così ne'buoni testi a penna). Io non posso tacere che il testo latino legge: „ Cura. Si tuellus fuerit funditus nimis loesus, subveniatur ei salubriter si etc. „

lavi con forte aceto e s'empia di sal minuto, e sì si cuopra con istoppa bagnata in buono aceto, e si fasci con pezza, e si curi due volte il giorno la lesione a modo che si disse di sopra. E se si farà la terza maniera, la quale non dannifica il tuello, ma tocca il vivo dell'unghia e dannifica, si faccia quello che della seconda maniera di chiovatura si disse, tuttavolta vi s'aggiugne questo, cioè: che discoperta prima la chiovatura come si dee, il di fuori dell'unghia si tagli infino alla lesion del chiavello, acciocchè in nullo modo si possa ritener lordura alcuna nella lesion predetta. E nota, che tutte l'altre chiovature, le quali non dannificano nè toccano il tuello dentro, si possono leggiermente curare, procurando prima le magagne, come si conviene, in questo modo, cioè: che nella ferita si metta sevo; cera o olio, o altra cosa untuosa, calda, con sale o tartaro pesto. Anche vi vale la fuliggine intrisa con olio. Anche vale allo stesso albume d'uovo con olio e aceto mestato. E nota, che a tutte lesion de' piedi e dell'unghie, le quali avvegnono per chiavello o per legno, o per alcuna altra cosa che si ficchi nel vivo dell'unghia innanzi che l'unghia si tocchi, ovvero il piè, acciocchè la chiovatura si ricerchi ed esamini, come si conviene, si faccia una poltiglia di crusca, di sevo e di malva, le quali tutte cose bollano con aceto, infino che divengano spesse, e calde, e quanto si potrà sostenere (*), si mettano in una pezza di panno, e leghisi sopra'l piede calterito: e così dalla mattina alla sera, o dalla sera alla mattina si lasci: imperocchè queste cose mitigano il dolore e temperano i pori dell'unghie, e mollificano, acciocchè più agevolmente si tagli l'unghia, e sempre sì si guardi da cavalcare, e da acqua e da bruttura. Ancora per ignoranza del medico avviene alcuna volta, che alla chiovatura non ben si perviene, e non si cura. Onde avviene, che la corruzion della inchiodatura inchiusa infra l'unghia, si fa via infra l'unghia e la carne, acciocchè vada di fuori, rompendo la carne di sopra al piede: e quivi si fa una piaga, che getta puzza, la qual si dee curare

(*) *Alias* e calde e quanto si potrà sostenere. T. Lat. *Et calida quantum pati poterit.* Ho corretto colle stampe antiche.

a modo, che di sopra nel medesimo capitolo è detto: tuttavolta s'investighi e cerchi la chiovatura un'altra fiata da capo, e si pervenga infino al vivo, e poi si curi al modo, che nell'altre chiovature s'è detto.

CAP. LVI.

Del morbo del fico (a) *e sua cura.*

Avviene, che alcuna volta il piè del cavallo si dannifica sotto l'unghia nel mezzo della pianta, per ferro o altra cosa dura ch'entri insino al tuello, onde il tuello si dannifica: della qual lesione, quando l'unghia non si taglia dintorno, come si dee, nasce dal tuello una superfluitade di carne, la quale soprasta la faccia della pianta a modo d'un bozzolo, e però vulgarmente fico s'appella (40): la cui cura è tale. Primieramente dell' unghia, ch'è intorno alla piaga, si tagli addentro intanto che si faccia convenevole spazio intra la pianta del piede e'l fico. Poi si tagli il fico infino alla faccia di sopra della pianta, e stagnato il sangue, si leghi sopra'l fico spugna di mare, acciocchè il detto fico insino al tuello dentro si roda, e la spugna non si rimuova quindi, infinattanto che'l fico che rimane, non sia al tutto roso: poi si curi la lesione a modo che dell'altre lesioni de' piè si disse. E la spugna, se non si potesse avere, molto vi vale la polvere degli asfodilli o altra cosa corrosiva, fuori che'l risagallo, il quale è troppo forte: e si dee prender guardia, che quivi non si faccia cottura, imperocchè il tuello per la sua tenerezza, si potrebbe in tal maniera dannificare, che l'unghia si dividerebbe da esso.

(a) Brugn. n. 215. Quando nelle *sproccature*, e nelle due ultime spezie di inchiovadure non si taglia, come si dee, d'intorno l'unghia, portandone via una più, o men larga porzione, per dar un libero esito al sangue, o alle materie, nasce dal sottoposto tuello una superfluità di carne, la quale sopravanza la superficie della suola a modo di un fico, e perciò volgarmente si chiama *il mal del fico.*

CAP. LVII.

Delle generali infermitadi de' Cavalli.

Il cavallo che zoppica dal piè dinanzi, se non calca la terra se non con la punta del piede, ha mal nell' unghia. Il cavallo che zoppica, se non piega i pasturali alle giunture, sarà intorno alle giunture malato. Se 'l cavallo che zoppica dinanzi, e nel volgere a destra, o a sinistra zoppica più, avrà dolore nelle spalle. Se il cavallo che zoppica di dietro, e nel suo voltare divien più zoppo, sarà nell' anca la sua infermitade. Se il cavallo che porta 'l dosso basso verso la terra, farà nell' uscire i passi piccoli e spessi, sarà nel petto gravato. Se 'l cavallo che zoppica dinanzi, quando si riposa, pone il piè che zoppica innanzi all' altro, e non si sostien sopr' esso niente, avrà lesione nella gamba o nella spalla. Se 'l cavallo che zoppica di dietro non si sostiene, se non nella punta del piè di dietro, e nel suo movimento non piega la giuntura, veramente sarà nella giuntura malato. Se 'l cavallo che ha i dolori dentro dal corpo, ha continuamente l' orecchie e le nari fredde, e gli occhi concavi, quasi morto si giudica. Se 'l cavallo che ha anticuore, manda fuor delle nari fiato freddo, ed ha gli occhi continuamente lagrimosi, si giudica quasi morto. Se il cavallo, ch' ha infermità di cimurro o vermo volativo nel capo, mandi fuori delle nari continuamente umori a modo d' acqua grassa e fredda, appena scampa. Se 'l cavallo, che ha la 'nfermità dell' aragaico, manda fuori la sua egestione (a) intanto liquefatta, che nel suo ventre non rimanga niente di sterco, e per questo non cessi la 'nfermità tostamente si morrà. Se 'l cavallo che ha la 'nfermità delle vivole, subitamente e per tutto torna in sudore, e le sue membra tremino tutte, non par che possa scampare. Se 'l cavallo, che ha infermità di freddo, ha il suo capo enfiato, e gli occhi enfiati e grossi, e porta il capo molto basso, e l' estremità degli orecchi pen-

(a) La st. cit. e le sue ristampe *digestione* corretto colle stampe antiche, e col T. Latino. (41)

denti e fredde, e le nari similmente fredde, appena e non giammai camperà. Se 'l cavallo ch' ha la 'nfermità dello stranguglione, con malagevolezza, o con suono di nari e di gola, manda fuori il fiato, ed ha tutta la gola enfiata, malagevolmente guarisce.

CAP. LVIII.

De' Muli.

Colui che si diletta d'aver moltitudine di Muli, dee eleggere una cavalla che sia di gran corpo, e che abbia l' ossa dure e ferme, e che sia di bella forma, nella quale non cerchi di trovar velocità, ma fortezza: e la sua età sia da' quattro per infino a' dieci anni. Nascono i muli del cavallo e d'asina, o d'asino e di cavalla, ma quelli che nascono d'asino, e di cavalla son più nobili. Onde l' asino dee essere copritore, e dee aver largo corpo, sodo e muscoloso, e di strette e forti membra, e di color nero, ovvero topino o rosso. Il quale se avrà peli di più colori ne' nepitelli degli occhi o degli orecchi varierà molto il color della creatura: e non dee essere lo stallone di meno di tre anni, nè di più di dieci. E se l' asino avrà in abbominazion la cavalla poichè l' avrà veduta, gli si mostri prima l'asina, infino che s' accenda in lussuria, poi gli si tolga dinanzi l'asina, e allora incitato da lussuria, non ischiferà la cavalla, e preso per diletto della sua schiatta, consentirà di congiugnersi con altre generazioni. L' età del mulo si dice, che si conosce a modo che l' età de' cavalli. Se nasceranno e dimoreranno ne' monti, avranno le loro unghie durissime. Ma se nasceranno in luoghi paludosi ovvero uliginosi, avranno le loro unghie tenere. Ed imperò cotali muli quando saranno nel tempo d'un anno, si deono partir dalle madri, e si deono mettere a pasturar per aspre montagne, acciocchè le loro unghie indurino, sì che poi che da giovani avranno indurati i lor piedi, non ischifino la fatica dell'andare. E dimorano mesi dodici tutto a simile de' cavalli nel ventre della madre. Ancora vengono loro certe infermitadi come a' cavalli, le quali si pos-

son conoscere e curare, secondo che assai pienamente nel trattato de' cavalli è narrato.

CAP. LIX.

Degli Asini.

Qualunque vorrà far buona generazion d' Asini, dee primieramente guardare, che prenda i maschi e le femmine in buona età, e ferme in tutte le parti e membra, e con ampio corpo e di buona schiatta, e di que' luoghi ond' escono i buoni. Degli asini son due generazioni, cioè salvatichi e domestichi. I domestichi avemo noi per tutta Italia. I salvatichi, i quali si appellano onagri, nascono in Frigia e in Licaonia, ove molte greggi sene truovano. L'asino salvatico convenevole alla generazione e seme, è quello che di salvatico diventa mansueto e agevole: e quello ch'è di mansueto, non mai diventa salvatico, perchè sempre somigliano i padri e le madri, così i maschi come le femmine. Comodamente si pascono di farro e di crusca d'orzo. Ammettonsi innanzi al Solstizio estivale, acciocchè in quel medesimo tempo nell'anno seguente partoriscano, perocchè in capo di dodici mesi partoriscono la lor concezione. Ancora l'asine pregne si debbono dalle fatiche alleggerire, imperocchè la creatura per la fatica diventerebbe piggiore. Ma i maschi non si debbono dalla fatica rimuovere o alleviare, imperocchè per tal cagione diventerebbon piggiori. Ancora si debbe nel loro pasto quasi quelle medesime cose che ne' cavalli osservare: e non si deono rimuovere i poltrucci dalla madre innanzi l'anno, e l'anno seguente si lascino la notte dormir con esse, e si tengano dolcemente legati con capestri o con altre cose. Cominciasi a domare e ammaestrare a quelle cose, alle quali ciascun gli volesse avere e usare, poichè saranno nel terzo anno pervenuti. Imperocchè alcuni sono, che non gli scelgono per altra cosa, che per portar pesi, e altri acciocchè menino le macini: e molti sono che gli usano a menar la carretta, e molti gli dispongono ad arare ne' luoghi, ov' è la terra

leggieri. Ancora avvengon loro alcune infermitadi, le quali si posson conoscere e curare al modo, che si curano ne' cavalli.

CAP. LX.

Delle generazioni de' buoi, e quali debbono essere i tori e le vacche.

Della generazion de' buoi son quattro gradi d'età. La prima è quella de' vitelli: la seconda è quella de' giovenchi, la terza de' buoi novelli: la quarta de' buoi vecchi. Onde colui che vuol comperar (a) greggia da' mercatanti, de' principalmente osservare, che le vacche da far figliuoli, sieno innanzi di perfetta che d'imperfetta età, e che sien di buona composizione, cioè, che tutte le membra sien grosse e corrispondenti, e che sieno alte e di lungo corpo, e di largo e di lungo ventre, con larga fronte, e con occhi neri e grandi, e che abbiano belle corna e spezialmente nere, e abbiano gli orecchi pilosi e le mascella compresse, e la giogaja grandissima e pendente (b): e le nari aperte, e con le cervici grosse dal collo di lungi: e abbian gli omeri larghi e le gambe nere e piccole: e la coda lunga infino alle calcagna: e dalla parte di sotto abbia i suoi peli quasi crespi, e le sue ginocchia diritte, l' unghie corte e pari: e 'l suo cuojo sia non aspro nè duro a toccare, ma morbido e grosso, spezialmente il nero, appresso il rosso: terzo il biondo, appresso il bianco, imperciocchè questo è morbidissimo, il primo durissimo, e gli altri sono in quel mezzo: e che sia d' età di tre anni: imperocchè infino ne' dieci anni nascono di lor miglior vitelli. I tori si conoscono a questi segnali, cioè: che sieno alti e con grandissime membra e di mezzana etade, e quegli sono migliori, che dichinano in giovanezza e non in vecchiczza: e che abbiano la faccia corta e orribile, e picciole corna, e la sua cervice superba e altiera e grande, e con ventre stretto. E

(a) T. Lat. gregem armentorum.
(b) T. Lat. Basilaee „ Apertis naribus, cervicibus grossis, et longis, et collo latis cruribus nigris elparvis (sic). „ Il Volgarizzatore lesse: *et longis a collo*, come leggono i MSS. Marciani.

quegli che di questi nasceranno, saranno simiglianti alla bellezza de' loro padri e madri. Ancora s' appartien sapere in che region sien nati, imperocchè migliori si truovano in una region che in un' altra, secondo che ci ammaestra la sperienza.

CAP. LXI.

Come le vacche e i tori si debbono tenere.

Nel tempo del verno dovemo a questi armenti apparecchiar montagne marine, e di state dovemo loro apparecchiar montagne fredde e ombrose e piene di verdume, massimamente perocchè meglio di brocchi e d' erba che nascon tra esse, si saziano, avvegnachè si pascano assai bene intorno a fiume, per le dilettevoli cose che appresso vi nascono: e i lor parti s'ajutano con l'acque tiepide, onde più utilmente dimorano, ove l' acqua piovana fa lagumi ovvero laghi, secondo che scrive Palladio. L' utili stalle son quelle che son poste sopra 'l sasso, o che sono lastricate di pietra, o che hanno suolo di ghiaja o di rena, e che sono alquanto chinate, acciocchè l' umor ne possa scolare. Anche deono esser volte al Meriggio, per li venti freddi, alli quali dee resistere alcun portico ovvero paratìo (a) o chiusura. Anche si dee prender cura che non istieno stretti, o che non si feriscano o che non si cozzino. Ed imperciocchè i tafani e anche certe minute bestiuole sotto la coda gli sogliono stimolare e far dibattere, si deono, a ciò resistere, mettere in luoghi chiusi, e si metta sott' essi foglie o strame o altra cosa, acciocchè iv' entro meglio si riposino. Anche nel tempo della State si deono due volte aprire il giorno, e menare all' acqua, e'l Verno una volta. E quando cominceranno a partorire, la qual cosa suol esser del mese d' Aprile, si dee loro appresso la stalla serbar la profenda intera (b), la qual possano, quando dall' acqua ritorneranno, mangiare, acciocchè possano soddisfare alla fatica e al latte. E ancora è da sapere, che le vacche dopo

(a) Le stampe per errore hanno *parato*. (42)
(b) *Alias* in terra. (43).

il lor parto divengono schife. Ancora è da provvedere, che il luogo dove si ricolgono non sia freddo, imperocchè'l freddo e la fame le fa divenir magre: e non si lascino i vitelli che poppino la notte con le madri, ma si menino ad esse la mattina, e poi quando saranno dalla pastura tornate. Ancora dee il diligente Mandriano rimuovere dell'armento le vecchie e le sterili, e in lor luogo rimettere le novelle, e deputare all'aratro e alla fatica le sterili. E quelle che avranno perduti i vitelli, si deono sottomettere a lattare que'vitelli, a'quali le madri non danno latte abbondantemente.

CAP. LXII.

Come e quando i tori si debbono ammettere alle vacche.

Scrive Varrone, che per la generazione si dee avere questa osservanza, cioè: che le vacche non s'empiano di mangiare o di bere innanzi che si faccian coprire, perocchè si crede, che le magre più tosto s'apparecchino a concepere. Ma il contrario è de'tori, i quali due mesi innanzi che s' ordinino a coprire, si deono più che all'usato modo riempier d' erba, di paglia e di fieno: e si deono dalle femmine partire, e poi rimettere nella greggia quasi nella fine del mese di Maggio, o per tutto'l mese di Giugno e nel cominciamento di Luglio, secondo che scrive Palladio, acciocchè quello che allora concepono, partoriscano nel temperatissimo tempo dell'anno, perocchè le vacche stanno gravide dieci mesi. Ancora non si deono far coprire innanzi che abbiano due anni, acciocchè quando avranno tre anni partoriscano. Ancora affermano i Greci, che a voler generar maschio vitello, si dee legare il granel sinistro allora che dee coprire, e così per generar le femmine il dritto simigliantemente si leghi, imperocchè il seme del diritto genera maschio e del sinistro femmina. Anche si deono lungamente astenere i tori innanzi che si faccian coprire acciocchè quando sarà il tempo di coprire, più fortemente si dispongano a lussuria. Anche bastano due tori a sessanta vac-

che, secondo che scrive Varrone: ma Palladio dice, che quindici vacche bastano a un toro. E se nella regione dove faremo l' armento, avrà abbondanza di pastura, si potrà ciascuno anno la vacca coprire: e se ciò non fia, si deono de'due anni l'uno sottomettere al toro, e massimamente se saranno usate di servire ad alcun lavorìo.

CAP. LXIII.

Come i vitelli si deono tenere, e quando castrare e domare.

Quando saranno cresciuti i vitelli, si deono le madri rimuover da loro, gittando nella mangiatoja verde pastura. Ancora, secondo che quasi in tutte l' altre stalle si fa, si deono mettere in queste pietre di sotto o alcun' altra cosa, acciocchè l' unghie non infracidino, e dall' equinozio dell' Autunno innanzi pascano insiememente con le madri. Ancora non si deono innanzi due anni castrare, perocchè malagevolmente, se innanzi si fa, il ricevono. Ma quelli che poi si castrano, duri e inutili diventano. Castransi, secondo il modo di Palladio, in questa maniera, cioè: che poichè 'l vitello sarà legato e in terra gittato, i suo' granelli nella stretta pelle s' inchiudano: e quivi stretti da un regolo di legno, con iscure affocata o con asce, o più tosto (e fia meglio) si ricidano con ferro, fatto a ciò a similitudine di coltello: e secondo questo modo, il taglio del ferro ardente si calca e aggrava al regolo, e con un colpo il lungo dolore, per beneficio della prestezza, s' abbrevia. Ed incotte le veni, e ristrette le pelli, la cicatrice nata in un certo modo con la medesima tagliatura, difende la piaga dal flusso del sangue. E la piaga della castratura s' impolveri con cenere di sermento e schiuma d'argento. E poichè sarà castrato, si dee astener dal bere e si pasca di pochi cibi. E vegnendo al terzo dì, gli si dieno le tenere vettucce degli arbori e bronchi morbidi, e le cime dell' erbe verdi. Ancora le loro tagliature si deono ugnere diligentemente con pece liquida e con cenere insieme mischiate con alquanto olio, la qual cosa penso che

sia vera, quando senza ferro caldo si castrano. Ma se si fa con ferro tagliente e acceso, non è mica la cura presente necessaria. Ancora a' vitelli di sei mesi si dia la semola del grano e la farina dell'orzo e l'erba tenera, e s'ordini che bevano la mattina e la sera. Ancora si debbono domare i buoi nel tempo di tre anni, intorno alla fin di Marzo o al principio di Aprile, imperocchè dopo i cinque anni non si posson domare per la durezza di loro etade. E però incontanente si domino nel capo (a), i quali prima quando son teneri si dimestichino, toccandogli spesso e lisciandogli, e appianandogli con le mani, e poi si menino alle stalle: ma deono i nuovi giovenchi aver le stalle più larghe. I quali se saranno troppo malagevoli e diversi, si deono mitigare, tenendogli legati e senza mangiare un giorno e una notte. E allora gli s'accosti il bifolco con dolci lusinghe, e porgendo loro dilettevoli cose, non mica dallato o di dietro, ma dalla fronte, e gli brancichi dolcemente le nari e 'l dosso in tal maniera, che non ferisca col calcio o cozzi col corno: il qual vizio, se nel cominciamento piglierà, riterrà per innanzi. Ancora sono alcuni, che gli giungono insieme, ed insegnan loro le più leggier cose portare: e se s'apparecchiano e ordinano ad arare, si deono far lavorar nella terra prima cavata ovver nella rena. Ma quelli, che s'apparecchiano per vetturеggiare, si deono far tirar prima i carri voti, e si deono menare per li castelli e borghi e vie, dove si faccia strepito e romore: e quello che avrai fatto destro, farai ancora sinistro: e in questo modo prenderà riposo quello, fosse faticato. Ancora nel luogo dove la terra è leggiere, potrai usar non forti buoi, ma vacche e asine, e il simile potrai far nel carro leggieri. E ancora potrai usare i detti giovenchi alla macine dell'olio leggiere, acciocchè la nuova fatica non ischiacci loro e guasti i teneri colli. Ancora è un altro modo di domare, il quale è più spedito, cioè: che si prenda il bue non domato, e si giunga con un altro che sia forte e mansueto, il quale insegnandogli, agevolmente si costrignerà a fare cia-

(a) *Alias* nel campo. (44)

scun lavoro. Ancora se poi che sarà domato, si fermerà nel solco, non si dee tormentar con fuoco o con battitura: anzi si dee quando egli è in terra caduto, i suoi piedi in tal maniera con alcuni legami legare, che non possa andar più innanzi, o stare o pascere; e ciò fatto, per sete o per fame affannato, rimarrà senza il detto vizio.

CAP. LXIV.

De' buoi, quali si debbono comperare, e come si debbon tenere, e di conoscer la loro etade.

Quando si comperano i buoi, si dee guardare a questi segnali, cioè: che sieno novelli, e con membra grandi e quadrati, e che abbiano saldi e sodi corpi, e co' muscoli in ciascuna parte rilevati, e che abbiano gli orecchi grandi, e la fronte lata e crespa, e i labbri e gli occhi nericanti, e le corna forti e lunate sanza magagna di chinatura, e con le nari aperte e rilevate, e che abbiano la testa altiera, muscolosa e composta, e con larga giogaja, e che caschi e penda insino alle ginocchia, ed abbiano il petto grande e le spalle larghe, e il loro corpo non sia piccolo, e i loro fianchi sien distesi e i lombi lati, e il lor dosso sia diritto e piano, e le lor gambe sode e nervose e corte, e le lor unghie grandi, le code lunghe e setose, il pelo di tutto 'l corpo folto e corto, e sieno massimamente di color rosso o fosco. Ancora sarà meglio a comperare i buoi delle contrade vicine, i quali non temano la varietà del terreno o dell' aria. E se ciò non potesse essere, si facciano venire di luoghi e contrade simili a quelle. Ancora si dee sopra tutte le cose curare, che s' accompagnino insieme buoi d' ugual potenza, acciocchè 'l più poderoso non facesse l' altro per affanno morire. Ancora si deono considerar tutte queste cose, cioè: che sieno arguti (a), costumati e mansueti, e che temano lo sgridare e le battiture, e che sieno volonte-

(a) T. Lat. T. Germ. arguti.

rosi di mangiare. Ma se la regione della contrada il sostiene, neun pasto è miglior per loro, che pasto verde: ma dove non fosse, sì si cibi con quell' ordine, che costrignerà la copia del pasto, e la fatica del bue ricercherà. E deonsi in quelle stalle simigliantemente tenere, che di sopra delle vacche si disse, cioè nelle stalle lastricate e assettate e ben chiuse, acciocchè i lor piedi e l' unghie si conservino sanza danno, ed essi si possano difendere dalle zanzare e mosconi e tafani. La loro età si conosce in ciò, che mutano i denti dinanzi dopo l' anno compiuto, innanzi diciotto mesi. Appresso dopo i sei mesi successivamente mutano gli altri prossimani a quegli, infinattanto che in tre anni gli avranno tutti mutati, e allora sono in buono essere, nel quale persevreranno fino a dieci o dodici anni, e vivono insino a quattordici o quindici anni. E quando sono in istato e buona etade, hanno i denti lunghi, belli e uguali. Ma quando cominciano ad invecchiare, dicrescono, anneriscono e si rodono.

CAP. LXV.

Della 'nfermità de' buoi e vacche.

Egli è da sapere, che a'buoi avvengono molte infermitadi: l'una delle quali è, che ne' loro capi multiplica reuma, la quale volgarmente s'appella gotta robea, e avviene per soperchio mangiare e bere, e propriamente dell'erbe troppo umide, e ancora per troppo riposo e superflua umidità d' aere: e conoscesi in ciò, che il lor volto e occhi enfiano: per lo quale enfiamento morrebbono, se non si curassono: ma curansi in cotal maniera, cioè: che incontanente al bue infermo si tragga sangue della vena, la quale è sotto la lingua, cioè: che due quasi cocce ovvero gangole che son quivi, si segnino in più luoghi con una punta di coltello ben tagliente, sì che molto sangue n' esca fuori, e si faccia alle loro nari fumicazione di incenso. Ancora diventano febbricosi per troppa fatica o stemperato caldo. E secondo che scrive Varrone, queste son quasi

le cagion delle infermità ne' buoi, cioè, per troppo freddo o per troppo caldo, o per troppa fatica o per troppo riposo, o se quando sarà partito dal lavorìo, gli si darà mangiare o bere sanza alcuno intervallo. E quando son febbricosi, si conoscono in ciò che sono caldi al toccare, e massimamente nella lingua e negli orecchi, e il loro alito ovvero spiramento (45), è spesso e caldo: a' quali si dee sovvenire e soccorrere con reggimento freddo, cioè, che al tutto da fatica e affanno si cessino, e si tengano in freddo luogo coperti con foglie di salcio e di vite, e mangino foglie di salcio ed erbe fredde, e orzo cotto e raffreddato, e la sua farina e beano acqua, nella quale sien bollite foglie di salci e dell'erbe fredde, e orzo, poichè sarà freddo: e se parranno troppo ripieni, si scemi lor sangue. Ancora si dia loro a bere l'acqua delle mele afre e delle prugne. E ancora si mangino le mele e le prugne. Ovvero, che secondo Varrone, si cura questa infermitade, cioè: che si bagni d'acqua per tutto, e gli si fa unzione d' olio e di vino tiepido, e si sostiene dal cibo, e gli si pone alcuna cosa addosso, acciocchè non sia percosso dal freddo, e quando ha sete gli si dia acqua fredda, e se non giova gli si dee sangue cavare, e massimamente dal capo. Ancora s' oppila loro ed ingrossa la milza, della qual malattia non guariscono, ma lungamente si stanno così infermi, e cognosconsi in ciò che imbolsiscono ovvero tossono, e massimamente allora, che costretti son di trottare. Ancora enfiano i buoi per costipamento, cioè per istrignimento di ventre, per ventusità generata ne'lor ventri: e cognosconsi in ciò, che se con la mano o col dito saranno percossi, sopra le fontanelle, che sono allato all' anche di dietro, suona come un tamburo, e pajono enfiati nel volto, e sono di dolor tormentati. E alcuna volta si gittano in terra, e giacciono volenticri. Curansi con cristei o con cannello, di che si disse di sopra nel capitolo de' dolori del cavallo: o con mano di fanciullo unta nell' olio sene cavi lo sterco, e si tagli la vena della coda con tagliente coltello per quattro dita dilungi dall' uscita di dietro, dalla parte di sotto. Ancora si dannificano nel collo per troppo aggravamento di sconvenevole giogo, e massimamente allora che sarà

loro sopra 'l collo piovuto: e alcuna volta vi si rompe per gli umori a quel luogo corsi, la qual rottura si cura con le medicine da saldar la carne e che gencrino il cuojo, le quali sono scritte nelle cure delle infermità de' cavalli in più luoghi, ed eziandio con altre cose, le quali usano li maniscalchi de' buoi, e specialmente con l'unzion dell'agrippa. Ancora ricevono lesion dalla spina e dall'altre cose acute e dure, che ne' loro piedi o altrove entrano per alcuno accidente, per le quali sono costretti di zoppicare, e curansi in questa maniera, cioè: che si cavi quello che sia entrato ne' luoghi predetti, con le radici della canna peste, o con le radici del dittamo, poste nel luogo della lesion della spina, e fasciate con pezza, o con l'altre medicine scritte nel trattato de' cavalli della lesion della spina si curino, siccom quivi pienamente si trattano. Ancora avvengono ad essi molte altre infermitadi occulte e alcune manifeste, e stanchezze, le quali avvengono per troppa fatica e caldo, le quali si conoscono in ciò che non mangiano, o che mutano l'usato modo del mangiare, e che volentieri giacciono e per lo caldo traggon fuori la lingua: e molte altre mutazioni si possono in essi vedere da coloro che gli hanno conosciuti, quando sono stati sani. I buoi sani e forti e presti si conoscono in ciò, che agevolmente si muovono, quando son tocchi o punti, e hanno le membra grosse e gli orecchi levati. Ma i belli e forti buoi generalmente si conoscono, se tutti i membri son grossi, e si corrispondon bene insieme. Anche posson venire a' buoi certe altre infermitadi, le quali possono conoscere e curare i buoni maliscalchi de' buoi, i quali hanno usato e sperimentato cotali cose per lungo tempo. Ma quelle cose che io ho potuto con verità sapere, fedelmente ho messo in iscritto.

CAP. LXVI.

Della diversità e varietà de' buoi e vacche, e d'ogni loro utilità.

Infra la generazion de' buoi alcuni sono, che son neri e grandi e forti e quasi indomiti, e si chiamano bufoli, i quali non son bene abili a' carri nè all'aratro, ma legati artificiosamente con certe catene, s' adoperano a tirar per terra gran pesi, e molto volentieri dimorano nell' acqua, e le loro cuoja non son tanto buone quanto quelle degli altri buoi, avvegnachè sieno molto grosse. Ancora la lor carne è troppo malinconica, e però non è buona nè di troppo buon sapore, e avvegnachè cruda sia molto bella, tuttavia quando è cotta diventa molto sozza. Anche sono altri buoi, i quali usiamo comunemente, e sono di tre maniere: de' quali alcuni son più grossi, che propriamente convengono alle pianure: alcuni son piccoli, i quali s' adoprano più propriamente ne' monti, e alcuni sono in quel mezzo, i quali si confanno all' un luogo e all' altro. Ancora sono altri buoi, che son giovanissimi, la cui carne è di temperata complessione, onde dà buono nutrimento all' uomo, ed imperò conserva la fortezza e la sanità. Altri sono di perfetta etade, i quali propriamente per le lor forze sono da mettere alla fatica, e le lor cuoja sono ottime per far suola di calzari, e la lor carne è mezzanamente malinconica, e non molto convenevole, se non a coloro ch' hanno lo stomaco forte e caldo, e a coloro che molto si travagliano. Anche sono altri buoi, che son vecchi e pigri alla fatica, i quali son meno utili che i predetti, e la lor carne si giudica esser troppo maninconica e indigestibile. Ma il lor cojame è buono, specialmente s' egli è grosso. Le corna de' buoi son buone a far pettini: le loro ossa a far dadi e maniche di piccoli coltelli, e il loro sterco è buono a letaminare i campi e alberi, e a stuccare i granai, e certi altri vaselli e canestri. Ancora son vacche, le quali son grandi o mezzane, le quali si tengono per generare e nutrir vitelli e buoi, i quali si mettono alli carri e agli aratri, agli uomini necessarj: la cui carne e cuoja son simiglianti a quella de' ma-

schi. Ma il lor latte e cacio, avvegnachè sia buono a mangiare, non si dee però tor loro, ma si dee lasciare per li vitelli alle madri, de' quali (a) si disidera la vita, le forze e l'accrescimento. E sono altre vacche, le quali son piccole, che solamente si ritengono per latte e per cacio, ed imperò quindici dì dopo 'l parto si deono uccidere i vitelli e deputare al macello, la cui carne è temperata e digestibile molto, e ottima a coloro che dimorano in riposo. Ma il loro latte e cacio assai si confà all' uso dell' uomo, avvegnachè non sia così buono come quel della pecora. Anche si deono eleggere tali vacche, che non sieno troppo piccole, e che abbian le poppe grandi.

CAP. LXVII.

Delle pecore, come si comperano, e come si conosce la lor sanità e la loro infermitade.

Le buone pecore si conoscono all' etade, cioè: se non son vecchie, nè del tutto agnelle: imperocchè l'agnelle per la lor giovinezza non possono ancor generare, nè le vecchie per la vecchiezza concepere: ma quella etade è migliore, nella quale si attende il frutto, che quella nella qual si spera la morte (*). Anche si conoscono alla forma, perocchè la pecora conviene che abbia largo e ampio corpo, e che sia piena di molta e morbida lana, e con velli lunghi e spessi, per tutto il corpo ripiena, e massimamente intorno alla cervice e al collo. Ancora è mestiere, che abbiano il suo ventre piloso, e le gambe basse, e le code lunghe in Italia, ma in Siria corte. Anche si conoscono per lo parto, cioè se sono usate di generar belli agnelli. Conoscesi ancor la lor sanitade e infermitade, imperocchè se s'apriranno i loro occhi, e le loro vene saranno rosse e sottili, saranno sane. Ma se saranno bianche e rosse e grosse, saranno inferme. Ancora se prese con mano nella schiena presso all' anche, si stringano e non piegano, son sane e forti: se si piegano,

(a) *Alias.* Ma si dee lasciare per li vitelli, alle madri de' quali. (46)
(*) Qui *Sperare* vale *Aspettare, Attendere.* Vedi Crusca §. 1.

sono inferme. Ancora se prese nella pelle del collo e tirate innanzi, stanno ferme, e appena si lascin tirare, son sane: ma se agevolmente si tirano, sono inferme. Anche se andranno arditamente per via, saranno sane, ma se andranno gravi e col capo basso e inchinato, certamente saranno inferme.

CAP. LXVIII.

Come si tengano e pascano, e in che luoghi.

Principalmente si dee provveder della lor pastura, cioè, che per tutto l'anno sien ben pasciute d'entro e di fuori. Appresso che sieno in agiata stalla e non ventosa, la quale abbia il suo riguardo innanzi all'Oriente che al Meriggio, e conviene che 'l terreno dove staranno, sia coperto di vermene o di paglia, o d'altro strame, e che sia a pendìo, acciocchè si possa dall'umidità dell'orina agevolmente guardare e purgare: imperocchè non solamente quella umidità le lor lane corrompe, ma eziandio corrompe ed intignosisce, ed infracida le loro unghie. Onde dopo alcuni giorni conviene che si muti sotto esse altre vermene o paglia, acciocchè più morbidamente si riposino e sien (a) più nette, perocchè in questo modo pascono più volentieri. Ancora si dee fare una chiusura, per la quale si dividano le inferme dalle sane, e anche quelle che hanno i piccioli agnelli. Ma queste cose si deono osservar ne' luoghi villatici delle ville, imperciocchè quelle che pascono nelle selve ovvero campagne, portano i pastori con seco i graticci ovvero le reti, e tutte l'altre masserizie, con le quali dividono i peculgli delle pecore, le quali variatamente sogliono pasturare in diversi luoghi l'uno dall'altro lontano. Le pasture utili dalle (b) pecore son quelle che nascono ne' campi novelli, o ne' secchi e asciutti prati, ma le pasture de' paduli son nocive, e le pasture de' salvatichi luoghi son dannose alle pecore che hanno la lana,

(a) Alias *e flen.* (47)
(b) Altri TT. leggono *delle pecore* (48).

perchè la pelano. Ancora spargere spesse volte del sale ne' luoghi delle pasture, o mischiarlo con quel che pascono, o ne' loro abbeveratoi, è levar loro il fastidio, cioè l'abbominazione: e nel tempo del Verno, se mancamento sarà di fieno o di paglia, si dia loro la veccia, o il più tenero dell' olmo o del frassino, cioè cotal tenerume di vette secche serbate e riposte. E nel tempo della State si deono al cominciamento mettere alla pastura, quando si comincia a far dì, allora che 'l cominciamento della rugiada fa laudabile per sua soavità la teneretta gramigna ovvero erba. E nell' ora quarta, allora che 'l Sole comincia a scaldar l'aere, si dia loro a bere acqua di fiume chiarissimo o di pozzo ovver di fontana. E nel mezzo del giorno, allora che 'l Sole è caldissimo, si deono mettere o ricorre in valle, o sotto arbore che faccia ombra. Poichè 'l Sole comincia abbassare e allentare il caldo, e la terra da prima comincia a divenire umida per l'ombra del Vespro e per la rugiada, rivocheremo alle pasture la greggia. E si de' provvedere, che si sazino per abbondanza di pastura, e che pascano di lungi da' pruni, i quali scemano la lor lana e guastano loro il corpo. Ma nel tempo della State e de' dì della canicula, si deono le pecore in tal modo pasturare, che i capi delle gregge sieno sempre volti a contrario del Sole. Ma nel Verno o nella Primavera non deono uscire alla pastura, se non quando sarà risoluto il gelicidio, imperocchè l'erba ove sarà la brina ovvero la pruina, genera loro infermitade, tuttavolta basterà menare all' acqua una fiata per dì. Quando son segate le biade si tengano nelle secce, la qual cosa è utile per due cagioni: imperocchè si saziano delle spighe cadute, e perchè le terre l'anno seguente fanno miglior biade, calpestando lo strame e letaminando il luogo. Anche per tutta la State prestamente si mungono nell' aurora del dì, acciocchè l'usata pastura non perdano, e quando il Sol sarà riscaldato, si rimenino, acciocchè il caldo del Sole, o 'l vento caldo non possa lor nuocere. Ma la sera stieno tanto fuori, che ricoverino il pasto ch' elle avranno perduto il giorno: e quando saranno tornate, si guardi ch' elle non sieno calde nell' ora, che nella stalla si mettono. Ma se sarà stemperato

caldo, si vorranno menare in prossimane pasture, acciocchè possano ricoverare all'ombra, e i pastori non le lascino importunatamente ragunare e strignere nel tempo del caldo, ma sempre le sparpaglino temperatamente e dividano, e quando si rimenano, non si mungano calde. Quando sarà l'aurora apparita, incontanente si menino alle madri gli agnellini, ove tanto lungamente dimorino, che per sè medesimi vadano alla pastura: ove sollecitamente sien custoditi. E quando i pastori vedranno la mattina le tele de' ragnateli cariche d'acqua, non lascino pascere i pecugli: e se sarà gran caldo e sarà piovuto, non le lascino giacere, ma si menino a' più alti luoghi ove sien dal vento percosse, e sempre si muovano. Anche si deon guardar dall'erbe, sopra le quali vien l'arena. E disse ancora un esperto pastore, che del mese d'Aprile, di Maggio, di Giugno e di Luglio non si deono lasciar molto pascere, acciocchè non diventino troppo grasse. Ma del mese di Settembre, d'Ottobre e di Novembre dopo la mezza terza si deon lasciar tutto 'l giorno nelle pasture, acciocchè ingrassino quanto possono, acciocchè meglio possano uscir del Verno. Nell'Autunno si voglion vender le deboli, acciocchè 'l Verno non vengan meno.

CAP. LXIX.

Quando e quali montoni si debbono ammettere, e quanto stieno pregne, e quante pecore bastino a un montone.

Del mese d'Aprile si fa la prima copritura de' montoni, acciocchè 'l tempo del Verno truovi già grandi e compiuti gli agnelli. Anche si fa del mese di Giugno: e ancora se si fa del mese di Luglio, gli agnelli nati innanzi al Verno, vivono e vanno innanzi. La seconda copritura si fa dopo mezzo il mese d'Ottobre, acciocchè intorno al principio della Primavera partoriscano, allora che l'erbe nascono. E dice Aristotile, che chi vorrà che gli agnelli sien maschi, si deono eleggere i luoghi, ne' quali spiri il Settentrional vento, e contra cotal vento pascere il gregge. E chi vorrà che sien femmine, si de' cercare

i luoghi dove spiri i venti Australi, e dirizzar contr' a quegli il gregge. Ancora sono alcuni, che due mesi innanzi rivocano e costringono i montoni dal coito, acciocchè 'l lungo desiderio del coito meglio accenda a ciò fare. Altri sono che gli lasciano a lor volontade coprire, acciocchè non gli manchi il parto per tutto l'anno. Ancora secondo che scrive Varro, tutto 'l tempo che le pecore mettono in lussuria, deono una medesima acqua usare, perocchè il mutamento dell' acqua diversifica la lor lana e corrompe il ventre. E quando tutte avranno conceputo, si deono i monton rimuover da esse, perchè farebbe danno per la lor molestia. E non si dee lasciare ammontar la pecora di minore etá di due anni, perocchè quello che ne nascesse non sarebbe accettevole, e quelle n' attristerebbono. Ancora la pregnezza della pecora si stende infino in cencinquanta giorni, ed imperò si deono fare in tal tempo coprire, che partoriscano intorno alla fine dell' Autunno, allora che l' aere è temperato alquanto, e comincia a rimettere l' erba per le prime piove. Anche si deono eleggere i montoni bianchissimi in quelle contrade dove le pecore son bianche. Anche ch' abbiano le lane morbide: ne' quali non solamente la bellezza del corpo considerar si dee, ma eziandio la lor lingua (a), la quale se sarà macchiata, renderà variati figliuoli, e se sarà nera, saranno neri. Del bianco ne nasceranno d' altro colore, ma del nero, secondo che dice Columella, non si può giammai altro che nero creare. Ancora eleggerassi il montone alto e grande, e con grande e lungo ventre, di bianchissima lana coperto, con coda lunghissima e larga, con le corna torte e inchinate verso la bocca, e con gli orecchi coperti di lana, e che sieno ampli nel petto e larghi nelle spalle e nelle groppe: e che abbiano il loro vello spesso e larga fronte. I testicoli larghi, e che sia di prima etade. Il quale tuttavolta puote infino agli otto anni operare utilmente. Ancora si dee la pecora di due anni coprire, quando bisogno sarà, per figliare infino ne' cinque anni, la quale ne' sette muore e vien meno. Anche pe' figliuoli si conosce il mon-

(a) *Forse la lor lana?* (49)

tone se genera begli agnelli: e dicesi che un montone basta a cento pecore. E dice Varro, che quante sono le centinaja delle pecore, cotanti montoni basteranno.

CAP. LXX.

Quando si tondono, e come e quando segnar si debbono.

Del mese d'Aprile ne' luoghi caldi si tondano le pecore, e i serotini agnelli si segnino: ma ne' temperati luoghi si deon tonder del mese di Maggio, e spezialmente allora che cominciano a sudare in qualunque tempo, e dall' Equinozio della Primavera infino al Solstizio, secondo che dice Varro. Ma le tondute pecore ajuterai in questo modo. Prenderai il sugo de' lupini cotti e la feccia del vin vecchio, e mischierai con essi la morchia dell' olio: delle quali cose in un corpo ridotte, le tondute pecore ugnerai, e dopo i tre giorni, se 'l mar vi fia prossimano, si tuffino dalla proda: ma se si pascono in altri luoghi, con acqua piovana alquanto cotta con sale, si lavino allo scoperto dopo l' unzione le lor membra: imperocchè la pecora in tal maniera curata, per tutto l' anno si dice, che non diventa rognosa, e dicesi, che genera morbida e lunga lana. Ma le pecore lavate, conviene che tre dì per anno s' ungano d' olio e di vino. Per li serpenti, i quali spesse volte stanno nascosi (a) sotto i lor piedi nelle stalle, arderemvi spessamente cedro e galbano, o capelli di femmina, o corna di cervi. E se alcuna si magagnasse o tagliasse nel tondere, sì si dee quel luogo ugnere con liquida pece. Alcuni sono, sì come gli Spagnuoli, che le tondono due volte per anno, e le tondono di sei mesi in sei mesi.

(a) *T. Lat.* Sub praesepibus latent.

CAP. LXXI.

Del conoscere l' età delle pecore.

I denti delle pecore si mutano dopo i diciotto mesi, cioè due dinanzi, e poi dopo i sei mesi si mutano i due prossimani, e poi tutti gli altri, sì che s' agguagliano in tre anni o in quattro al più, e infinattanto che sono ineguali, son giovani, e quando sono eguali, sono compiute e fatte. Quando si scalzano e crollano, e scemano e si corrompono sono vecchie, e allora il lor muso diventa bigio e grosso: e stanno in buono stato e prosperità infino a otto anni: alcune bastano infino a dieci, se saranno pasciute bene, ma se sosterranno fame tosto invecchieranno.

CAP. LXXII.

Quando e come si mungono, e come si fa e conserva il cacio.

Infino alla festa di San Michele si mungono le pecore due volte per giorno, e da indi innanzi una volta, acciocchè troppo grasse non si mettano co' montoni, sì che in isconvenevol tempo non partoriscano. Ma dopo la congiunzion de' montoni si guardino, acciocchè sien grasse. Per tutta la State prestamente si mungano in su l'aurora, acciocchè in convenevole ora si menino alla pastura. E quando si mungono, si dee star cheto, eccetto che 'l maestro, il qual solamente parli quello che è di bisogno. E rappiglieremo il cacio di puro latte con presame dell' agnello e del capretto di latte, con la pellicina che suole essere accostata loro a' lor ventricini, o co' fiori del cardo salvatico, o col lattificcio del fico: del quale si dee tutto 'l siere scolare, acciocchè con la soppressa si costringa: e poichè si comincerà ad assodare si ponga in luogo oscuro e freddo, e soppressato che fia, si lievi via la soppressa: e si dee spruzzare con sal trito e arrostito: e fatto più duro, si soppressi e calchi più fortemente, e dopo alquanti giorni, assodate le forme,

si pongono su pe' graticci, per modo che l' una non tocchi l'altra, e si ponga in luogo chiuso e rimosso da' venti, acciocchè stia tenero e grasso. I vizj del cacio son questi, cioè: s'egli è secco o vespajoso, la qual cosa avverrà quando sarà poco premuto, o riceverà troppo sale, o se e' riarda per lo caldo del Sole. Anche sono alcuni che quando fanno il cacio fresco, pestano i gusci verdi de' pinocchi e mischiano col latte, e rappigliano con esso il timo (a) pesto e colato. Ancora gli potrai dare ogni e qualunque sapore che tu vorrai, cavato che tu n'abbi il grasso, aggiugnendoli quella cosa, della qual tu vorrai che egli abbia 'l sapore.

CAP. LXXIII.

Della infermità delle pecore e lor cura.

Sotto la gola delle pecore nasce alcuna volta gozzo per abbondanza d'umori che dal capo discendono, e perforavi la pelle ed escene a poco a poco un umore, fatto quasi come acqua, e guariscono. Anche ingrossa lor la milza ed enfia, e questo avviene spesso del mese di Maggio e d'Aprile, per moltitudine di sangue grosso e viscoso: onde spesso muojono subitamente, e vale ad esse, se per lo naso si mette uno stecco di due dita, facendone uscir molto sangue: onde certe guariscono e certe nondimeno muojono. Anche hanno certe febbri, le quali, si posson conoscere e curare al modo che si disse nel trattato de'buoi. Possono ancora ad esse altre infermità avvenire, le quali sanno conoscere e curare gli espertissimi Pastori, i quali tutto'l tempo della lor vita mettono nella guardia delle pecore, e solamente in cotali cose studiano.

(a) T. Lat. cyminum. T. Germ. polvere di comino.

CAP. LXXIV.

Degli agnelli come si tengano, e quando si castrino (a).

Quando nascono gli agnelli, ciascuna settimana, per ispazio d'un mese si dia loro il sale, da indi innanzi in ogni tempo, d'ogni quindici giorni una volta, e quando si rimuovono dalla madre, incontanente si tondono per li pidocchi, ed anche crescon meglio, e ciascuna settimana si dia loro il sale, e intorno a Pasqua di natale si giungono con le madri, secondo che dice Palladio. Ma Varro dice, che quando le pecore cominciano a partorire, i pastori le mettano in quelle stalle, le quali hanno ordinato a ciò in disparte, e ivi dentro gli agnelli nati di fresco pongano innanzi al fuoco, e gli tengano con la madre per ispazio di due o di tre giorni, infinattanto che la cognoscano e si satollin del pasto. Appresso quando le madri vanno alla pastura con la greggia, ritengano gli agnelli, i quali, poichè le pecore saranno rimenate la sera, sono nudriti del loro latte e si mettono ancora in disparte, acciocchè non sieno calpestati dalle madri la notte. Questo medesimo fanno la mattina innanzi che le madri escano alla pastura, acciocchè gli agnelli si sazino di latte per ispazio di dieci giorni. E passato il detto tempo, ficcano certi pali e leganvegli con alcuna funicella leggieri l'uno dall'altro partito, acciocchè tutto 'l giorno in qua e in là correndo insieme, non si guastino membro alcuno. E se l'agnello non andrà alla poppa della madre, vi si dee portare e ugnere le sue labbra di biturro o di grasso di porco, e accostar le labbra al latte, e dopo pochi giorni gittar loro la veccia molle innanzi, o erba tenera prima che escano alla pastura: e anche quando saranno tornati. E in cotal modo si nutriscano infinattanto che sieno di quattro mesi. E in quel mezzo non si mungano le lor madri. E quando gli agnelli son dalle madri rimossi

(a) Test. Lat. *De Agnis qualiter teneri debent, et quomodo castrari.* Così anche il T. Germ. Ma nel Capitolo non si ragiona nè del come, nè del quando si castrino.

e partiti, si dee aver diligenzia, che per desiderio non invecchiuzziscano: ed imperò si deono morbidamente nutrire e con buon pasti, e guardargli dal freddo e dal caldo, acciocchè non patiscano. E quando per dimenticamento del latte non desidera la madre, allora si metta nella greggia con l'altro bestiame.

CAP. LXXV.

Dell' utilità delle pecore e agnelli.

L'utilità delle pecore è grande, imperocchè della lor lana si fanno i vestimenti necessarj e dilettevoli alla sanità e alla vita dell'uomo, la quale quanto è più sottile, tanto è migliore e di più valuta. Delle lor pelli co' peli si fanno le pelliccie e i foderi de' panni, che sono utili nel tempo del freddo: e delle cuoja pelate si fanno calzamenti e carte. E il lor latte è convenevole a usare in cibo, e assai salutevole, il quale quanto è più fresco, tanto e migliore, e quanto è più spesso, tanto è di maggior nutrimento: e la sua acquosità, la quale è il siero, solve il ventre, e ne mena fuori la collera. E 'l cacio che sene fa, è nutrimento del corpo dell' uomo, lo quale quanto più è fresco, tanto più è migliore: e quanto più è secco e vecchio e più duro, tanto più è piggiore; e quello che è troppo salato o troppo viscoso, o che troppo si spezzi, non è buono, secondo quel che dice Rasis: ma quello è buono che tiene il mezzo intra l'uno e l'altro. La carne della pecora non è mica di sapor dilettevole, ed è troppo umida e sconvenevole, se non se forse già a' vilissimi villani avvezzi a mangiarla, i quali di continue fatiche si travaglino. La carne degli agnelli è assai conveniente allora che fia dal latte partita, ma quella de' castroni è ottima, e di molto e buon nutrimento, se sarà d'un anno, secondo che dice Avicenna. Ma passata la detta età è piggiore, e quanto più invecchia, tanto è piggiore e più dura a smaltire. Le pelli e le lane degli agnelli sono ottime e più acconce al coprimento del corpo dell' uomo, che quelle delle madri.

CAP. LXXVI.

Delle capre, capretti, quali s' eleggano e come si tengano, e della lor età e pregnezza.

Colui che vuole ordinare e far greggia delle capre, conviene nel suo eleggere, consideri prima l' etadi, cioè, che apparecchi quella che possa far frutto e figliare: e di queste apparecchi innanzi quella che più lungamente fruttifichi: e imperò è da sapere, che la giovane è più laudabile che la vecchia. Nella lor forma si dee guardare che sieno ferme, grandi, e con corpo lieve e morbido, e che abbiano il pelo spesso, e che abbiano sotto 'l mento due tettole pendenti, perchè queste cotali sono più fertili e fruttuose. E che abbiano grandi uberi, acciocchè abbian molto e grasso latte. Anche si dee guardare, che 'l becco abbia simiglianti tettole sotto 'l mento, e 'l gorgozzule abbia lungo, e la sua cervice sia corta e piena, e gli orecchi piegati e grandi, e che 'l suo capo sia piccolo, splendido, di spesso e di lungo pelo, e che sia convenevole ad entrare alle capre in anno, il quale non dura oltre a sei anni (50). E delle capre, quelle che due volte partoriscono l' anno, son migliori, e i maschi di questa cotale schiatta, si deono più tosto eleggere per mettere alle capre. E a questo bestiame son migliori le stalle, le quali guardano al levamento del Sole di Verno, e che hanno lo spazzo lastricato o ammattonato, acciocchè la loro stalla sia meno umorosa e lotosa: anche si metta lor sotto certe verghe, acciocchè non si bruttino: e si deono tenere e pascere quasi al modo delle pecore. Ma questo bestiame ha certa proprietà, cioè: che più si diletta di pascere in salvatichi boschi, che ne' prati, imperocchè studiosamente si pasturano di salvatichi boschi: e ne' luoghi cultivati schiantano e rompono, e rodono le verghe de' piccoli arbucelli: ed imperò da *carpendo* son dette capre. Perlaqualcosa in su l' allogagion del podere si vuol far patti, che 'l lavoratore non pasca la capra in sul podere. Dopo l' Autunno si ricolgono i becchi nella gregge, imperocchè quella che concepe dopo il quarto mese,

partorisce nel tempo della Primavera. E quando i capretti son di tempo di tre mesi, si sottomettono e cominciano a esser nella gregge. Credesi che sia assai gran gregge quella infino a cinquecento (a), imperocchè le capre son randage e si dispargono: ma il contrario avvien delle pecore, le quali si raunano e ammonticchiano insieme in un luogo. A ogni decina di capre basta un becco. Anche non si deono serbare da otto anni innanzi, imperocchè da indi innanzi diventano sterili. Anche non sia niuno, che prometta le capre esser sane, imperocchè, secondo che scrive Varro, non sono giammai senza febbre. Ancora spessamente avviene, che ricevano piaghe ne' corpi loro, imperocchè tra loro combattono con le corna, e anche pascon in luoghi spinosi: le quali si debbon curare nel modo, che dei cavalli si disse in più capitoli. L'utilità delle capre è spezialmente nelle pelli, nel latte e ne' cavretti, imperocchè delle loro pelli si fa ottimo calzamento, e sene cuopron le selle de' cavalli. Il lor latte è molto e ottimo al corpo dell' uomo, e spezialmente non rappreso, e che abbia poco della sustanzia del cacio. Il cacio che sene fa, non è tanto laudabile, quanto quello delle pecore. La lor carne è troppo secca e dura a smaltire, e però è rea, ma la carne de' capretti è ottima, e spezialmente di que' che poppano: e delle lor pelli si fanno ottime carte e dilicati calzamenti, convenienti a coloro che dilicatamente viver desiderano.

CAP. LXXVII.

Delle troje, porci e verri, come s'eleggano e come si tengano, e della loro età (a), *e della loro utilità e pregnezza.*

I Verri si deono elegger grandissimi e d'ampio corpo, e sieno innanzi tondi che lunghi, e che abbiano gran ventre e groppa: il grifo corto, e la cervice spessa di gangole, e che sia innanzi

(a) *Forse* cinquanta. (51)
(a) *Forse* della loro sanità. (52)

d'un colore, che di variati colori, e che sieno lussuriosi di tempo d'un anno, i quali insino al quarto anno si posson mettere alle troje. Le troje dovemo eleggere che abbiano i loro fianchi lunghi, e che abbiano gran ventre da poter sostenere il peso de' figliuoli. In tutte altre cose deono esser simiglianti a' verri. Ma nelle fredde regioni si debbono scegliere di spesso e nero pelo, e nelle temperate contrade si prendano di qualunque pelo saranno. Anche si scelgan di buona schiatta, acciocchè partoriscan di molti porci. Questo bestiame si può in tutti i luoghi tenere e avere: ma meglio dimorano nei campi paludosi che negli asciutti, e spezialmente dove abbonda selva d'arbori fruttuosi. La qual, poichè saranno i frutti maturi, soccorra al mutamento dell'anno, cioè nel tempo del Verno. Nutricansi massimamente ne'luoghi dove la gramigna abbonda, e l'erbe delle canne e de' vinchi: ma quando mancano gli alimenti, si deono dar loro nel Verno le ghiande, le castagne e simiglianti cose, o le fave o l'orzo o'l grano: imperocchè queste cose non solamente ingrassano, ma danno dilettevol sapore alla carne. Nel tempo della State ricolgano il pasto la mattina, e innanzi che il caldo cominci, si ricolgano e vadano in luogo ombroso, e massimamente in luogo ove sia acqua. E poi dopo il Meriggio, quando il caldo è allenato, vadano alla pastura. Nel tempo del Verno non pascano innanzi al consumamento della rugiada, e che 'l ghiaccio si strugga. Questi come l'altro gregge, non son da chiudere insieme, ma faremo i porcili sotto il portico, nei quali ciascuna troja si rinchiuda. I quali porcili dalla parte di sopra deono essere scoperti, acciocchè il pastore liberamente possa vedere il lor numero, e che possa spesse volte ajutare e sovvenire a quegli che sono calpesti dalle madri, cavandogli lor di sotto, e ancor di rinchiuder con ciascheduna i proprj porcelli. E secondo che dice Columella, non ne dee più d'otto nutrire. Ma pare a Palladio, che sei sien bastevoli. Perocchè avvegnachè più ne possa nudrire, tutta fiata spesse volte vien meno, per maggior numero che non è usata. E Varro dice, che tanti porci può partorir la troja, quante poppe ella ha, e se meno ne partorisce, dice che non è a sufficienza

fruttuosa, e se più ne partorisce, dice ch'è maraviglia, fra le quali maraviglie si scrive quella antichissima, cioè: la troja di Enea di Lavinia partorì trenta porcelli bianchi. Possonsi nutrire prima otto porcelli, quando son piccoli, ma quelli cresciuti, la metà sene licvi, imperocchè nè la madre può dar loro sufficiente latte, nè quc' che son generati, si posson fortificare. I verri che si deono mettere alle troje, si deono due mesi innanzi metter da parte. E l'ottimo tempo di mettere alle troje, si è da calendi di Febbrajo infino a'dodici di Marzo, e così avviene che partorisce la State, imperocchè quattro mesi stà pregna, e partorisce quando la terra è pregna di pastura. E non si deono far coprir quelle che sieno di men tempo d'un anno. Anche è meglio ad aspettare che sieno di venti mesi, acciocchè partoriscano poi nel tempo di due anni. E dal tempo che avranno cominciamento, si dice che partoriscono infino all'anno settimo. E quando si congiungono si voltolano volentieri nel loto, il quale è il lor riposo, sì come degli uomini il lavarsi. E quando tutte le troje avranno conceputo i porcastri, si spartiscono da capo i verri, c si mettono da parte. Il verro quando è d'otto mesi comincia ad entrare alla troja, e ciò puote infino alli quattro anni fare, da indi innanzi la sua virtù torna addietro, infinattanto che perde la possibilità del coito, di poi ingrassato sene fa carne. Il porco suol venire a tanta grassezza, che sè medesimo, stando ritto, non può sostenere: onde si dice, che in Lusitania s' uccise porco che fu trovato cinquecento settantacinque libbre, e dalla cotenna all'osso si trovò la carne alta un piede e tre dita col lardo, secondo che scrive Varro. Anche soggiugne, che fu veduta in Arcadia una troja, la quale per la molta grassezza non solamente non si poteva levare, ma in essa si ritrovò, che un topo fece il nido e figliò. La fecondità della troja si conosce in ciò, che quello che fa nel primo parto, non molto muta ne'parti seguenti. I porcai lasciano i porci due mesi con le troje, da indi innanzi, quando già possono pascere, gli rimuovono. I porci nati nel Verno diventan magri per lo freddo, e perchè le madri gli schifano per lo poco latte, e perchè fanno lor male alle poppe co'denti. Il loro anno

è diviso in due parti, imperocchè due volte partoriscono l'anno e portano i figliuoli quattro mesi, e due gli nutriscono. Conviensi fare il porcile alto dattorno di tre piedi, e poco più ampio di quell'altezza da terra, acciocchè quando la troja pregna vorrà uscirne, non si scipi. Il modo dell' altezza sia in guisa che'l pastore possa agevolmente guardar dentro, sì che alcun porcello non sia calpestato dalla madre, e acciocchè agevolmente possa purgare il porcile. Nel porcile dee esser l'uscio col sogliare di sotto alto un piè e un palmo, acciocchè i porcelli non ne possano uscir fuori, quando la troja. E anche dee il guardian de' porci per tutte (b) le volte che purga il porcile, mettervi dentro la rena o alcuna altra cosa che sughi l'umore. E quando la troja avrà partorito, la dei provveder di maggior quantità di cibo, per lo quale possa più agevolmente avere l'abbondanza del latte: alle quali si suol dare intorno a due libbre d'orzo bagnato in acqua la mattina e la sera, se non si avesse altra cosa che mettere loro innanzi. Le troje si deono abbeverare due volte il giorno per cagion del latte. Quando i porcelli sono svezzati dalla poppa, se'l podere e'l luogo il dà, si suol dar lor la vinaccia e i granelli dell'uve. E non si metton fuora dal primo dì che fanno i porcelli infino al decimo giorno, se non per abbeverarle, e passato il decimo giorno, si lascino, alla pastura uscire in luogo prossimano alla villa, acciocchè per lo spesso ritornamento possa nutricare i suo' porcelli. E poichè i porcelli saranno cresciuti, seguiranno la madre alla pastura, e dipoi si dipartano dalla madre e pascano in disparte. Anche dee il guardator de' porci avvezzar le troje, sì che facciano ogni cosa al verso della zampogna. E primieramente quando saranno chiuse, s' aprano quando s'avrà sonato, acciocchè possano uscire in quel luogo dove fia sparnicciato l'orzo: imperocchè in questo modo meno si disperde, che ponendolo in monticelli, e agevolmente ve ne vengono più a rodere: ed imperciò si dice, che si ragunin con la zampogna, acciocchè in salvatico luogo dispersi, non periscano. Ca-

(b) St. cit. *per tutta le volte.* (33)

stransi utilmente i verri di tempo d'un anno, e non deono essere di men tempo di sei mesi, la qual cosa fatta, mutano il nome, e di verri son detti majali. Della sanità (c) de' porci una sola cosa per modo d'esempio dirò, cioè: che a' porci che poppano, se la troja non può aver latte, si convien dare il grano fritto, imperocchè crudo solve il lor ventre: o metter loro innanzi l'orzo bagnato, infinattanto che si facciano di tre mesi. Infra cento troje si crede che dieci verri bastino. L'utilità dei porci è in ciò: che primieramente la lor carne è convenevole ad usare in cibo fresca e secca: e il loro lardo è ottimo per condire tutti i cibi, e la lor sugna è buona per ugnere calzamenti e conservargli, e in molti unguenti da curare infermitadi. Ancora sen' hae un' altra utilitade, cioè: che messi (d) nelle vigne innanzi che mettano o che s'apparecchino a ciò, e anche fatta la vendemmia, ne sterperanno la gramigna, e quasi le fanno tanto utile, quanto il cavare.

CAP. LXXVIII.

De' cani, quali debbono eleggersi, come tenere e ammaestrare, e della loro utilità.

Il Cane è guardiano di quel bestiame che ha bisogno della sua compagnia per via di difensione, infra le quali bestie sono massimamente le pecore e le capre, imperocch' elle sogliono esser prese da' lupi, contr' a' quali ordiniamo i cani per difensione. Nella gregge de' porci sono alcuni che si difendono, sì come i verri, i majali e le troje. Le generazion de' cani son due. L'una è quella de' levrieri da giugnere e da cacciar le fiere: l'altra generazione è quella che si tengono per guardare, e questi si confanno a' pastori, e di questi intendo di trattare a perfezion di quest' arte. Primieramente dico, che si convengono apparecchiare e disporre a questo uso d'età conveniente,

(c) Manca nel titolo, dove nel testo latino eziandio *de sanitate* si legge.
(d) *Alias* messo. (34)

imperocchè i piccoli catelli e i vecchi cani non difendono le pecore, nè eziandio lor medesimi, e le più volte son preda de' lupi. Deono ancora esser belli nella faccia e d' ampia grandezza, e con gli occhi nericanti o rossicanti, e di nari proporzionevoli, e le loro labbra sieno quasi nere o rosseggianti, e che abbiano il mento indentro, del quale escano fuori due denti, l' uno dalla parte destra e l' altro dalla sinistra, un po maggiori che que' di sopra, e che sieno diritti anzi che torti, e che abbiano i denti acuti e dal labbro coperti, e che abbiano i capi e gli orecchi grandi e piegati, e con le cervici e col collo grosso, e le giunture de' membri lunghe, e che abbiano i piè grandi e alti, e le loro dita spartite, e li loro unghioni sien duri e piegati: e ancora che il loro corpo sia pendente, e la loro schiena nè alta nè chinata ovvero piegata, e coda grossa, e il loro latrare sia grave, e con grande aprimento di gola, e 'l miglior colore è color lionino. Le cagne deono esser piene di mammelle, e i capi delle mammelle uguali. Ancora si dee prender guardia di non comperare cani da beccai nè da cacciatori, imperocchè i primi sono inutili a seguir le pecore, e i secondi se vedranno la lepre o 'l cervio, più tosto che alle pecore gli andranno dietro. Perlaqualcosa de' cani che si comperranno da' pastori, quello è migliore che è usato seguir le pecore, e che non sarà avvezzo ad alcuna cosa, imperocchè il cane con agevol cosa s' avvezza e s' ausa. I cani si deono ben pascer di pane allora che son con la greggia, acciocchè per la fame vogliendo cercar del cibo, non si partissono dalle pecore. Anche non si deon lasciar manicar la carne della pecora morta, acciocchè per lo sapore non s' avvezzino a far danno alla greggia, ma diensi loro l' ossa ben trite, e rotte, imperocchè per questo i lor denti diventano più saldi e forti, e la bocca più larga: perchè più forte menano le mascelle, e più sustanzia hanno per lo sapore delle midolle, e prendano il giorno il cibo dove pascono, e la sera nel luogo dove s' astallano. Le cagne sogliono tre mesi star pregne, e quando partoriscono e ne fanno molti, si convengono elegger quelli che vorrai per tenere, e tutti gli altri gittera' via, pe-

rocchè quanti men sene lascia loro, tanto nutricandogli diventan migliori. Anche si mette loro alcuna cosa sotto, per la quale stieno più morbidamente, e si nutriscano più agevolmente. I catellini cominciano a vedere in venti giorni: in due mesi dal parto non si disgiungono dalla madre, e menansi molti in un luogo, e ammettonsi a combattere, acciocchè più aspri diventino. Anche avvezzinsi a star legati, prima con lenti legami, i quali se di rodergli si sforzano, si dia loro delle busse, perchè non vi s'ausino. Alcuni con noci greche con acqua trite ungon loro gli orecchi ed entro a' diti, acciocchè le mosche e pulci, che quivi star sogliono, non gli offendano, che se non si facesse, diventerebbono stizzosi. E acciocchè non sien feriti dalle bestie, si pongon loro collari di ferro, aventi sotto lieve cuojo e co' chiovi confitti (a), acciocchè al collo non nuoca la durezza del ferro. Il numero de' cani, per la moltitudine delle pecore che si tengono ne' luoghi salvatichi, vuole esser molto, ma nel villatico gregge due ne bastano, maschio e femmina, imperocchè insieme più son continui, e l'uno per l'altro diventa più aspro. Se l' uno ne inferma, sanza can non rimanga la gregge, i quali s' avvezzino la notte a vegghiare, e il dì rinchiusi dentro a dormire.

CAP. LXXIX.

De' Pastori quanti e chenti debbiano essere.

Alle maggiori torme di pecore di necessità convengono essere uomini d' età compiuta, alle minori i fanciulli alcuna volta bastano. Anche a quelle che sono alle montagne, si richieggono persone più ferme, che a quelle che son nelle valli, e che ogni sera tornano alla stalla. Adunque ne' boschi è lecito veder la gioventù, e quella quasi armata, ma nelle valli non solamente i fanciulli, ma le fanciulle agevolmente le pascono nel dì. Pascer si debbono le greggi insieme convenevolmente.

(a) Così leggi colle st. ant. La st. citata legge *confitte*. (55)

Ciascuno la notte debbe stare intorno al suo gregge, e comunemente tutte vederle per novero: e alcuna volta si dee riducer la greggc al suo luogo, e sotto un maestro, cioè un guardatore, debbono esser tutte, e questi sia maggiore per conoscenza (a) e più ammaestrato di tutti, e a lui tutti gli altri debbono ubbidire: e conviene che sia di più età che gli altri, acciocchè meno abbia a durar fatica: nè vecchio nè troppo giovane, ma che possa sostener la fatica delle montagne, la qual di necessità convien che si faccia da coloro che'l gregge seguitano, e massimamente i caprini, i quali per le rupi continuamente vanno pascendo; sieno uomini feroci e veloci corridori, e di membri espediti, che non solamente il bestiame seguir possano, ma da' rubatori e lupi difendere, e che possano sostener le fatiche, che bisogna, correre e lanciare, perchè ognuno a questo ufficio non è adatto. Al maestro provveder conviene che seguitino tutti strumenti, che alle pecore ed a' pastori è bisogno, e massimamente alla vita degli uomini e a medicine delle pecore. Alla qual cosa hanno giumenti da basto del Signore, altri cavalli, altri muli ovvero asini, ovvero altre bestie, che il peso addosso portar possono. Quegli che stanno continuo nel podere, agevolmente hanno la conserva nella villa, che a' pastori le cose necessarie apparecchia: ma a quelli, che ne' boschi e ne' salvatichi luoghi pascon le gregge, aggiugner vi si convien femmine, le quali il gregge seguitino, e che apparecchino il cibo de' pastori, acciocchè sieno più solleciti. Il maestro delle pecore sanza lettera sofficiente non è, perciocchè le ragion del Signore, nè altro dirittamente far non puote. Il numero de' pastori esser dee secondo la moltitudine delle pecore e secondo la diversità de' luoghi da pascere, e i venditori degli agnelli, e i facitori del cacio e de' caci maggiori e de' minori, e così secondo gli ufficj, che tutte le cose che sono bisogno si forniscano.

(a) Aggiunsi al testo *per conoscenza*. (56)

CAP. LXXX.

Del leprajo e lepri, e degli altri animali salvatichi che sono da rinchiudere.

Il leporario è un luogo rinchiuso, nel quale si racchiudon le lepri e i cavrioli e i cervi e i conigli, e altri animali non rapaci, così anticamente chiamato, imperocchè le lepri massimamente s'inchiudevano in quello. Ma di tutte queste cose la guardia, l'accrescimento e'l pasto è manifesto e conosciuto, ed imperò brevemente è da spiegare. Vuole essere il luogo assiepato intorno di materia, con fosse ovvero ripe, grande o piccolo, secondo la possibilità del Signore. Si faccia tanto alto e serrato, che nè lupo, nè altra bestia entrar vi possa, nè di sopra saltare. E quivi conviene esser luoghi nascosi con virgulti ed erbe, dove le lepri di quando in quando nasconder si possano, e arbori con grandi rami, i quali dal percotimento dell'aguglie le difendano: nel quale se lepri maschi o femmine poche metterai, in breve tempo il luogo sen' empierà: tanta è la fecondità di questi quadrupedi, che spesso si truova, che poi che hanno figliato, di novello incontanente son grosse degli altri, i quali hanno nel ventre. Ed imperò chi vuol conoscere il maschio dalla femmina, sì come scrive Arcadio, i fori della natura dee ragguardare, imperocchè sanza dubbio il maschio n'ha uno e la femmina due, se cautamente e sottilmente ragguarderai. Ma delle lepri tre generazion ne son per lo più. Una maniera Italica co' primi piè piccoli e con quelli di dietro alti, e nella parte di sopra del dosso bigia, e nel ventre bianca con orecchi lunghi: la qual lepre si dice, che poi che è pregna, da capo concepe. In Gallia Transalpina e in Macedonia, sono una generazion grande molto, e in Ispagna e in Italia mezzolane. Ancora in Gallia sene trova d' un' altra generazione che son tutte bianche. Una terza generazione è, che nella Spagna nascono simili alle nostre lepri in alcuna parte, ma minori, e in Provenza e nelle parti di Lombardia e nelle lor circunstanze, che si chiaman conigli. Lepre è detta, imperocchè vanno con leg-

gier piedi. Conigli son detti, perchè figliano sotto terra, dove si nascondono e dove fanno i lor covi, in campi, in boschi, in prati, in vigne. Aver si possono nel leprajo porci salvatichi, capriuoli e cervi sanza dubbio, e questo racconta Varro, che conciossiacosach' e' fosse in un luogo che si chiama *ager laurentanus*, nel quale era un luogo con un alto terrazzo ovvero triclinio, maestrevolmente fatto, sopra'l quale era una selva di cinquanta jugeri di terra. Il jugero si è spazio di lunghezza di terreno di piè dugenquaranta, e di larghezza di piè dugento venti (a), e la materia, cioè ripa, era composta: e fu chiamato uno che venne adornato d' una stola con una cornamusa, e fu comandato, che sonasse e cantasse. Egli subito gonfiò la cornamusa e cominciò a sonare: e subito fu egli e gli altri attorniato di tanta moltitudine di cervi e di cavriuoli e d' altri animali di quattro piedi, che il riguardamento parea bellissimo. Il leprajo è di grandissima utilitade e diletto, perocchè di pochi animali in brevissimo tempo sen'hanno molti, le cui carni a mangiare si convengono, ed hannosi agevolmente: e le pelli son buone per foderar delle vestimenta, e utili per corregge.

CAP. LXXXI.

Della pescina e pesci da rinchiudere.

Colui che pescina vorrà, prima dee eleggere il luogo conveniente, nel quale in nessun tempo vi manchi l' acqua, imperocchè in altri luoghi non può durare. Ma delle pescine, alcune son grandi, alcune piccole e alcune mezzane: e ancora alcune sono di fonti, alcune sono di stagni, alcune marine, alcune fluviali. S' elle son piccole, arminsi di pietre murate, di siepi, di legni e vimini, acciocchè lontra, o altro animal nocevole entrar non possa. Funi ovvero viti sopra quella tendano, per li quali gli uccelli rapaci si spaventino: e in quelle si mettan de' pesci che sieno a quell'acqua convenienti, cioè di quelli che in quelle parti si truovano. Imperocchè alcuni stanno

(a) Leggi *cento venti.* (37)

più volentieri in fonti o in fiumi, altri in istagni, in laghi, altri si dilettano in acqua marina. Ma la piccola piscina vuole esser affonda, in quanto da' cavator far si puote. E se l'acqua fia di fontana ovvero di fiumi, in quella potranno ben vivere di que' pesci che son nelle parti di Lombardia cioè cavedini, scardoni, barbii (a) e alcuni piccoli pesci, e forse trote. Ma se sarà di lago, ovvero di stagno che sia lotosa, meglio sarà per quella tinche, le quali a modo di porco, si dilettano del fango, e anguille viscose, e anche tutti altri piccoli pesci, se non sieno di corruzione infetta. Ma i lucci non sono in piccola piscina da porre, imperocchè molti pesci divorano, avvegnachè le rane volentier mangino, che son nimiche de' pesci. Ma nelle grandi convenevolmente possono stare. E se l'acqua sarà marina condotta dal Mare, tutte generazion di pesci marini, per natura piccoli, si potranno in essa conservare. Se piscina grande aver vorrai, conviensi quella far di gran lago ovvero di stagno, nella quale sieno acque molte raunate, o di nevi o di piove o di fonti o di fiume in quella discorrente, ovvero acqua marina: il che avviene in più luoghi. Ma se di lago ovvero di stagno, l'acqua per alcun luogo esca, quivi si richiuda, sì che s'impedisca l'uscimento de' pesci, e non l'uscir dell' acqua. Ma se è d'acqua dolce, potrannosi in quella porre e serbare ogni generazion di pesci così grandi, come piccoli in cotali acque viventi. Sono alcuni pesci marini, i quali si dilettano di acqua dolce, e quegli cotali similmente mettere vi si possono. Ma se sarà d'acqua marina, mettere vi si debbon tutte generazion di pesci marini, s'ella fia molto profonda, se non fosse già pesce grande come la balena, che in niun luogo, se non in pelago di Mare si può rinchiudere. Ma se la pescina sia di mezzana grandezza, dalle cose sopraddette potrai aver la dottrina, di quali pesci vi si possano inchiudere. Della pescina grande utilitade si cava, imperocchè di pochi pesci che vi si mettono, in brevissimo tempo molto multiplicano, e possonsene vender molti, e molti averne ad uso di manicare.

(a) *Alias* barliquil. (58)

CAP. LXXXII.

De' Pagoni.

Compiuto il trattato degli animali quadrupedi e de' pesci, di quelli di due piedi e di tutti altri volatili è da dire: prima de' pagoni, imperocchè per la lor bellezza, più nobili sono che tutti gli altri. I quali son da nutrire, sì come pienamente disse Palladio, agevolmente, se de' ladroni o animali nimici non si tema: i quali per li campi spesse volte discorrendo si pascono, e i polli loro menano, e la sera sopra altissimi arbori salgono. A questi una sollecitudine si conviene (a) imperò, che le femmine che ne' campi dormon, per tutto dalle volpi si guardino, ed imperò nelle picciole Isole meglio si nutricano. A un maschio cinque femmine bastano: la qual cosa da osservare è, sì come dice Varrone, se a frutto ragguardi, imperocchè allora deono essere meno i maschi che le femmine: ma se a dilettazione, più bello è il maschio che la femmina. Il maschio l' uova e figliuoli suoi perseguita, sì come stranieri, infinattanto che non si vegga lor segnale di cresta alcuna. A dì 13 di Febbrajo si cominciano a riscaldare, e le fave leggermente arrostite gli accendono a libidine, se loro ogni quinto dì si dieno tiepide. Il disiderio d' usar con la femmina il maschio dimostra, quando la bellezza della gemmata coda sopra di sè volge, e correndo stridisce. Se l' uova de' paoni alle galline si pongano, scusa le madri dal covare: tre volte per anno il parto fanno. Il primo parto è di cinque uova: il secondo è di quattro, il terzo di tre o di due. Ma a porle alle galline, si vuole avere la gallina apparecchiata (60) al primo crescere della Luna a nove dì. Nove uova le si pongono, le cinque sien di paone, l' altre di galline. Il decimo dì l' uova della gallina gli si tolgano e altre uova di gallina vi si pongano in numero come prima, acciocchè nel trentesimo dì si possano co' pagoncini

(a) La stampa citata legge » A questi una sollecitudine si conviene, imperocchè le femmine etc. » Lezione falsa, come nella mia Critica prenderò a dimostrare. (59)

l' uova aprire. E l' uova del pagone che alla gallina sottoposte sono, spesso con mano si rivolgono sottosopra, segnando l' uova dall' una parte, sì che non falli, imperocchè la gallina da sè può farlo malvolentieri: e le maggiori galline eleggere ti conviene, imperocchè alle minori meno uova sottoporrai. Il nido si dee lor fare sotto tetto, e da terra levato, acciocchè serpente o bestia andar non vi possa, sì come dice Varrone. E 'l luogo davanti a loro vuole esser netto e aperto, acciocchè possano uscire a beccare, ne' dì competenti: perchè questi uccelli amano il luogo netto da ogni parte, e il lor pastore spesso netti il luogo dallo sterco. Poichè saranno nati, se molti a una riducere vorrai, quindici bastano. I primi dì farina d' orzo con vino bagnata, a' pulcini darai, ovvero farina cotta e freddata: poi loro si dia porro minuzzato trito ovver cacio fresco che sia ben trattone il siero, imperocchè il siero molto nuoce loro. Grilli, levati loro i piedi, si danno loro, e così sono da pascere insino ad un mese, e poi orzo potrai dar loro sollecitamente. Il trentacinquesimo dì, poichè nati fieno, gli puoi in un campo mettere accompagnati dalla loro nutrice a pascere, la quale col chiocciar gli riduce a casa. La pipita e la crudità in quel modo si cura, come alle galline, e allora è pericolo grande quando comincia a producer la cresta, imperocchè hanno infermità come i fanciulli quando i denti mettono. L' utilità loro è questa, che le lor carni assai buone sono: ma a smaltire son dure. Le penne de' maschi son bellissime, ed imperò alle fanciulle per ghirlande e altri ornamenti sono convenienti.

CAP. LXXXIII.

De' Fagiani.

A nutricare i Fagiani è da osservar questo modo, cioè: prima vogliono esser giovani a producer figliuoli, cioè, che l' anno indietro sien nati, imperocchè i vecchi non possono esser fecondi: e del mese di Marzo o d' Aprile mettano i maschi con le femmine, e anche a un maschio due femmine

basta. Una volta l'anno figliano, e venti uova al parto si pongono, e meglio dalle galline si producono, sì che quindici uova, di fagiano una nutrice cuopra, e l'altre fieno di generazion della gallina. In sopporgli, la Luna e 'l dì si consideri, sì come degli altri abbiam detto. Il trentesimo giorno i maturi polli nascono al lume, cioè escono dell'uova, e per quindici dì, con farinata d'orzo ben mestata e intrisa con vino, si pascano, ma sia fredda: poi si dà lor panico e grilli e uova di formiche, e guardargli dall'acqua, acciocch'e' non nasca lor la pipìta, che se pipìta avranno, aglio con pece liquida a' becchi loro dovrai spesso fregare: e sì come alle galline trarla. Le loro carni sono ottime.

CAP. LXXXIV.

Dell' Oche.

L'Oca acqua e erba desidera, e sanza queste male si regge. A' luoghi ornati nimiche sono, imperocchè le cose cultivate col becco guastano, e con lo sterco bruttano. Hassene la piuma, la quale nell'Autunno divegliamo e nella Primavera. A un maschio tre femmine bastano. Se fiume vi manca, una lacuna vi si faccia. Se erba non vi avesse, di trifoglio, fien greco, e d'erbe agre di lattughe, indivia per loro nutricamento seminisi. Le bianche son più feconde che le varie, e bige, imperocchè di salvatiche son divenute dimestiche. Le dimestiche cominciano a figliare in calende di Marzo infino al solstizio estivale, cioè infino a mezzo Giugno: quasi quindici uova a una oca bastano, e cova trenta dì. Ma meglio è, che alle galline l'uova sopponghi, imperocchè più ne produceranno, e quando son nati, all' aja si mettono. E quando questo una volta avrai fatto, l'usanza riterranno. Se alle galline l'uova dell'oche sopponi, acciocchè non nocciano all'uova, ortica sotto porrai. I paperi i primi dieci dì si deono col seme del papavero pascere in casa: poi fuori gli possiamo menare dove ortiche non sia, le cui punture fortemente temono, e massi-

mamente in prati, o in pescine o in paludi. Aje abbiano sopra terra, dove non si mettano più che venti paperi, e sia senza umore, e mettavisi su strame ovvero paglia trita. E da guardar sono dalle donnole e da altre bestiuole, le quali nocciono, come dice Varro. In quattro mesi bene s' ingrassano: e più agevolmente s' ingrassano quando son giovani, che quando son vecchi. Si dae loro tre volte il dì farinata, e perchè molto discorrono, però non si deon troppo lasciare andare a lungo. Rinchiudansi in oscuro luogo e in luogo caldo: così i giovani, come i vecchi ingrassano al bujo: i piccoli spesse volte ingrassano in trenta giorni, e sarà meglio se il miglio si dia loro in cibo quanto ne vogliono. All' oche ogni legume dar si puote, fuor che i mochi. Da lupo e da golpe son prese, e però da lor si voglion guardare. L' utilità dell' oche è, che molto sono amate le carni de' paperi quando son grassi, e che non sieno di più di quattro mesi, e le lor penne minute ottime sono pei letti, e le dure dell' alie buone agli scrittori e alle saette.

CAP. LXXXV.

Dell' Anitre.

L' Anitre son della natura dell' oche, e in quel medesimo modo si nutriscono. Volentieri pascono erba anitrina che nasce nella superficie dell' acqua ferma nel tempo dell' adustion del Sole. Ogni ferucola che va col corpo per terra, come serpi e lombrichi, e lucertole e simili, volentier pascono e tranghiottiscono. L' utilità è nelle penne e nella carne, e ne' loro polli ad uso di manicare, ma sono assai indigestibili e viscose.

CAP. LXXXVI.

Delle Galline.

Colui che perfette galline vuole avere, dee elegger le feconde, che spesse volte son quelle di rossa piuma e penne nere, e d'impari dita e di grossi capi, e di levata cresta e ampia: queste in verità a parto sono migliori. Le bianche al tutto si schifano. I galli vogliono esser nerboruti con rosseggiante cresta, e con corto becco e acuto e grosso: con occhi neri, con la penna del collo rossa e di color vario ovvero dorato: con le cosce pilose, con gambe corte e unghie lunghe, con code grandi e con ispesse penne, spesso gridanti e battaglieri, e in battaglia pertinaci, e con (a) gli animali che nuocono alle galline, non solamente non temano, ma ancora contr' a lor vadano. Se dugento nudrir ne vorrai, luogo chiuso è da aver, nel quale due gabbie per loro abituro congiunte sieno, le quali verso l' Oriente guardino, e sieno di lunghezza dieci piedi, e di larghezza e d'altezza poco meno. Ciascuna abbia una finestra di tre piedi, e un piede più alta, fatta di vimini radi, sì che dieno molto lume: e che per quelle niente entrar possa che a lor nuoca. Intra quelle due sia un uscio, per lo quale colui che l' ha a custodire entrar possa. Nelle gabbie spesse pertiche messe sieno, sì che tutte sostener le possano, e contr' a ogni pertica, nella parete sia il letto loro: e come dinanzi dissi, il luogo chiuso dove il dì si possano spassare, e sievi dentro sabbione acciocchè nella polvere si possano involgere. I detti letti sieno intagliati nelle dette pareti ovvero fermamente confitti, imperocchè il movimento quando ella dorme, nuoce. E nei nidi dove fanno l' uova si de' metter paglia, e quando avrà partorito, si muti il detto strame e mettavisi del nuovo, acciocchè le pulci e l' altre cose che nascer sogliono, le quali riposar non le lasciano, vadan via, perocchè le consumano (62). Perlaqualcosa l' uova si convertono in acqua

(a) *Forse* e che. (61)

o si corrompono. E qual vorrai porre, non più che venticinque uova le si pongono, avvegnachè per la fecondità sua talor ne governi più. Palladio e le donne nostre diciassette ovvero diciannove uova, comanda che sene pongano. Ma dicesi che in alcuna parte del mondo si truova uomini, che i forni in tal maniera scaldano, che il lor calore è eguale al caldo delle galline che covano: e in quel forno mettono penne piccole, e mille uova di galline, e dopo venti dì nascono successivamente ed esconsene fuori. E l'ottimo parto si è dall'equinozio della Primavera all'Autunnale, cioè da mezzo Marzo innanzi: e quelle che innanzi o poi nate sono, non son da porre. E quelle che il becco, nè unghioni non hanno acuti, debbon covare, e l'altre son meglio da fare uova che da porre. Ottime al parto son quelle che son d'un anno ovvero di due. Quelle da covare rinchiuder si debbono, sì che il dì e la notte covino, fuorchè la mattina e 'l giorno, quando beccare e ber si dà loro. E conviensi, che 'l curatore vada alquanti dì interposti, e l'uova rivolga, sì che ugualmente si scaldino. E a voler conoscer l'uova piene dall'altre, quando le vieni a porre, si è da metterle nell'acqua, imperocchè le piene vanno a fondo, e le sceme nuotano a galla, la qual cosa potrai conoscere percotendole. Anche a sperarle quelle che tralucono son vane, quelle che non tralucon son piene. Anche è da sapere che l'uova lunghe e acute son maschi, e le ritonde son femmine. Al por dell'uova si vuole osservar, che sien di numero impari, (63) e che l'uova che si pongono abbian seme di gallo. Il curatore ivi a quattro dì che l'avrà poste, dee tor l'uova e sperarle, e quelle nelle quali non si vede alcun segno di pollo, levarle, e l'altre lasciare. E poichè son nati i polli, si deono da ciascun nido torre, e sottomettergli a quella che meno uova ha, e l'uova che ell'avrà, sottometterle all'altre: ed il maggior numero sia trenta pulcini per gallina, ma maggior greggia non è da fare, come dice Varro. I primi polli per quindici dì debbono star tra la polvere, acciocchè i loro becchi non s'impediscano dalla terra dura, e a quegli il panico e il miglio è ottimo, e il loglio e tali grancla minute.

Ma il pasto delle galline, del quale molto si dilettano, son vermicelli e panìco, e quasi ogni granello, e massimamente il loglio molto lor si conviene: e questo è all' umano corpo nocivo. Per lo cibo della vinaccia diventano sterili, e per orzo mezzo cotto fanno spesso uova, e rendon l' uova più grosse, sì come Palladio dice. I polli piccoli da por sono al Sole o in sul letame, acciocchè entro vi si ravvolgano, e in questo modo meglio crescono. Ma quando saranno pennuti, si deono ridurre a seguitare una o due galline, acciocchè l' altre tornino a far delle uova. E quando a covar cominciano, si debbon porre alla nuova Luna, imperocchè quelle che prima si pongono, non succedono: e in forse venti dì si covano. E quando si covano, è da mettere intorno a' lor nidi corno di cerbio, imperocchè il suo odore uccide i serpenti. Molte lesioni ricevono da volpi e da altri animali, imperò appresso di que' luoghi è da stirpar tutte erbe e arbucelli, dove le volpi si nascondon per appostare. La notte si rinchiudano nelle gabbie, ottimamente da ogni parte armate e tessute, e non si lascin di fuori di notte dormire, imperocchè la malvagia volpe, si dice, gli apposta (64), e che in alto salga, acciocchè veggano gli occhi suoi lucenti, sì come faccelline, e con la coda sì come bastoncello le minaccia: e così impaurite caggiono, e quella le prende. Anche sono appostate da' nibbi e da alcuni altri rapaci uccelli, e massimamente da Aguglie, contr' alle quali si tendon funi, o viti, o vitalbe sopra 'l luogo dove il dì dimorano. Prendonsi ancora le volpi con tagliuole, lacciuoli, e mille altri ingegni. E i nibbi con rete o vischio, o con lacciuoli. La pipìta a questi ancor nascer suole, la quale è una bianca pellicella che nasce su la punta della lingua, e questa lievemente con l' unghia si tolga, e il luogo con cenere si tocchi, e con aglio trito, netta la piaga, si bagni. Ancora uno spicchio d' aglio trito con olio alla strozza si metta: e ancora la strafizzeca fa pro, se a' cibi continuo si mischi. E da guardar sono, che non bezzichino lupini amari, imperocchè agli occhi fanno nascer granella che l' acciecano, sì come dice Palladio. Le quali quando l' hanno, con un ago lievemente quelle pellicole sottili si lievano: e in questo modo si curano, ugnen-

do poi con latte di femmina mischiato con sugo di porcellana ovvero con sale armoniaco e comìno, mischiato con mele. Ancora da' pidocchi fortemente son molestate, massimamente quando covano, i quali uccide la strafizzeca pesta e stemperata con vino, e l'acqua degli amari lupini se passon dentro alle penne. L'utilità delle galline è, che di quelle nascono l'uova, le quali nutriscono i corpi umani molto e subito, le quali usiamo in infiniti cibi: le quali ottimamente serbar si possono lungo tempo, se si terranno tre ore nel sale trito o nella salamoja, e poi si lavino, ed in crusca ed in paglia si serbino, ovver si serbino in sale. Anche di quelle nascono polli, che quando son d'età tenera, sono in cibo ottimi, e se si castrano, fien capponi che meglio ch'altri polli ingrassano, e sono di lodevole nutrimento. La carne ancora delle galline è buona, se son giovani e se son grasse. Le penne loro ancora son buone in coltrice.

CAP. LXXXVII.

Delle Colombaje quali debbono essere.

Le Colombaje si posson fare in due modi, ovvero sopra colonne con pareti di legname, di muro di pietre (a) attorniate, ovvero sopra torre di grosso muro murate, e ciascuna puote aver nidi d'entro e di fuori in buche. Ma meglio è in muri di torre che di legname, e meglio è dentro che di fuori i nidi avere: imperocchè se di fuori avrai i nidi, la colombina si perde, la quale è di grande utilitade, e più agevolmente i pippioni da' rapaci uccelli son rubati. Facciasi adunque la torre di pietra con ispazj larghi ovvero stretti, secondo la volontà del Signore, e secondo la sua possibilità, non troppo alta, con pareti bene intonicate e imbiancate. Abbia in ogni quadro

(a) La st. citata e le sue ristampe leggono » con pareti di legname, di muro, di pietre attorniate. » Ma il T. Lat. accusa rea questa lezione » *parietibus ligneis muro circumdatis lapideo.* »

una piccola finestra, che serva all'uscire e all'entrar de' colombi, sotto la quale sia un circuito di pietre sportato in fuori che sia bene intonicato, il quale il salimento delle donnole e dell' altre nocive fiere impedisca: e sopra tetto finestra abbiano, per la quale entrino i colombi ed escano, imperocchè volentieri i colombi sopra tetto dimorano al Sole. Sia la finestra ingraticolata di ferro o di legno, acciocchè per quella i rapaci uccelli entrar non possano volando. I nidi si formino dentro, i quali alcuni fanno diritti e mezzanamente stretti. Alcuni gli fanno torti, nascondendo le covanti colombe. Alcuni fanno finestrelle late e un poco concave ovvero lunghe: e i più ceste piccole intorno alle pareti e al tetto appiccano, e affermano, che in quelle le colombe più volontier covano. Ma per esperimento apparrà alcune colombe essere, che più volentieri in muro covano, che in cestelle s' annidino: e alcune che in contrario, e alcune che più volentieri in aperto, in qualunque luogo e sopra qualunque cosa, con nidio o sanza nidio covano. E alcune più volentieri fanno in occulto. Ed imperò non è inutile, penso, nella colombaja nidi d' ogni generazion fare, acciocchè a' diversi affetti delle colombe soddisfacciano: avvegnachè quelle che nel muro sono, da sterco e dai pidocchi più agevolmente si nettino, la qual cosa spesso far si conviene, imperocchè da quegli, quando s' accrescono, il più delle colombe covanti sono offese. È ancora ottimo, che nelle colombaje si pongan pertiche in più parti, e massimamente intorno, e assi, sopra le quali al tempo delle piove e delle nevi, e al tempo del soperchio caldo, le colombe in gran quantità dimorare e riposar si possano, e così dal luogo proprio non agevolmente si sceverranno; e nettisi ancora spesso il lor luogo, e sia da ogni parte bello. Imperocchè nella bella casa, sì come gli uomini più volentieri dimorano, così i colombi nelle colombaje. E sappi, che ogni pajo due o tre nidi almeno vuole avere, avvegnachè alcuna volta multiplicano in tanto che riempiono ogni nidio, e 'l palco e le travi e tutti i luoghi. Palladio dice, che dalle donnole sicuri si fanno, se infra loro vecchia ginestra si sparge. E anche dice, che i colombi mai il luogo non la-

sciano, se del capestro dello impiccato si ponga sopra 'l passamento delle finestre della colombaja. Ancora dicono, che menano degli altri colombi dall' altre colombaje alla loro, se del comino e mele mischiato si pascano nel tempo della Primavera, quando cominciano a figliare, ovvero se le loro alie di balsimo s' ungano. E spesso figliano, se orzo arrostito, o fava, o moco, o veccia, o robiglie si dia loro.

CAP. LXXXVIII.

Delle nuove Colombaie e Colombi.

Nelle Colombaje nuove non si voglion metter colombi vecchi, imperocchè si partono e ritornano a' principali luoghi: ma mettanvinsi giovani, quando le penne compiute hanno ovvero quasi che compiute. E di quegli che vi si mettono, migliori sono i sassajuoli, e dopo quegli sono i tigrani, così dalla gente per lo color delle penne chiamati, cotali in colombaje meglio durar si veggon che gli altri. I bianchi al tutto si schifino, imperocchè durar non possono, perchè dagli uccelli rapaci molto si veggono dalla lungi. E quanto più da prima vi sene mettono, tanto più velocemente il luogo sene empie: e spezialmente da por vi son del mese d' Agosto o di Settembre, ovvero di Luglio, imperocchè allotta più agevolmente truovano i cibi nei campi prossimani: perlaqualcosa non s' allungano dalla colombaja e non si perdono. Del mese di Marzo o di Aprile o di Maggio da por non sono per la contraria ragione. Per quindici dì (a) al principio si tengon chiusi, che non possano uscir fuori, e se infino a un mese si tengon chiusi, sarà più utile, imperocchè allora saran più grassi, e a ritornar più ammaestrati, imperocchè i primi quindici dì dimagrano, perchè non sanno ancor ben beccare: e quando rinchiusi dimorano, si dà lor nella colombaja copiosamente l' esca e dell' acqua, e negli altri quindici dì ingrassano. Dopo il detto tempo si

(a) T. Lat. *ad minus.*

apra loro a tempo nuvoloso ovvero sereno, ma meglio è a tempo piovoso: imperocchè allora escono e ritornan dentro, e non subito volano a lungi.

CAP. LXXXIX.

Come si governino e avvezzino.

Quegli che nascono nella colombaja, o che piccoli vi si mettono, di quella non agevolmente si partono, ma vanno alcuna volta ad altre colombaje che truovano esca, quando non sene dà loro, nè nella loro, nè ne' campi ne truovano. Quasi tutti, poichè non hanno bisogno d' esca, si tornano alla sua: e a questo val più aver la sua bella e buona. Se nel tempo quando non trovano esca copiosamente, loro sene dia: la qual cosa è quando le nevi ovvero il ghiaccio è sopra la terra: e del mese di Maggio e d' Aprile, arati gli stoppioni, non si partono e fanno molti figliuoli. Il cibo a quegli conveniente è fave, grano, vecce, saggina, panìco e ogni altro granello, lo quale volentier prenda. A cento paja di colombi si dia di grano l' ottava parte d' una corba ogni dì, che è il terzo d' uno stajo, e quando non trovano esca di fuori, si dia il doppio. Il beveraggio ancora si dia lor nella colombaja a sufficienza, e diesene loro quando non hanno acqua, se non molto da lunge, o che per lo gran caldo, o gran ghiaccio trovar non ne possono. Ovvero sene ponga in qualche vaso o luogo presso alla colombaja, alla quale scender possano a bere. Ed imperò è quasi lor necessario che sieno appresso a luogo dove acqua discorra, ove quivi e bere e lavar si possano. Mondissimi son questi uccelli, sì come dice Varrone. Ottimo è che si dia loro di molte ragion granella mescolate, sì come grano, fava minuta, moco, cicerchia, veccia e rubiglia, saggina, orzo, spelda, loglio, panìco e miglio, e ciò che si vegga che più volentieri appetiscano, e quello spezialmente si dia loro acciocchè più desiderosamente quivi dimorino e meglio figlino. Palladio dice, che più spesso figliano, se orzo arrostito si dia loro ovvero

rubiglie ovvero fave. E dice ancora, che non disiderano la State se non panico e miglio macerato nella mulsa, della quale molto ingrassano. La mulsa è acqua melata, nella quale qualunque granella immollate saranno e date loro, non si partono, e ancora gli altri vi menano: e questo da non pochi s' afferma. Altri sono che dicono, che non si dà loro la mattina, nè il dì tale esca, acciocchè il dì procurino andare a bezzicare altrove: ma diesi loro la sera, acciocchè truovin dentro quello che non truovan di fuori. Imperocchè s' ella si desse lor la mattina, non procurerebbon d' andare altrove: ma al tempo delle nevi si dee dar loro la mattina, acciocchè non vadan fuori in luogo dove sien presi, conciossiacosachè altrove non ne possano trovare.

CAP. XC.

Dell' ufficio de' Pastori delle Colombaje.

Il Pastor de' Colombi spesso dee nettar loro il luogo e 'l letame riporre, perchè è ottimo. E se alcun ne truova ferito, sì lo curi, e se alcuno morto, sì il gitti. E se alcuni vi sieno troppo fieri e battaglieri, in modo che gli altri offendano, quindi gli rimuova, e in altro luogo separato da quel si pongano. E se pippioni v' ha da vendere, venda, e cibo e beveraggio sofficiente dia loro. Coloro che sogliono ingrassare i colombi, quegli che vender vogliono quando son piumati cibano di pan bianco masticato ovvero molle. Il verno due volte, la State tre volte ciascun dì, la mattina, di meriggio e da sera. Quegli che hanno grandi le penne, lasciano ne' nidi con le gambe rotte, nudrire alle madri e a ingrassare, o traggono lor le penne d' un alia, imperocchè quegli che stanno fermi, più tosto ingrassano che gli altri, secondo che dice Varro. Anche si deon curare e difendere da ogni altra nociva cosa, imperocchè son presi dagli sparvieri, dal nibbio, falcone, e da altri simili uccelli rapaci, i quali uccider si può con due verghe invischiate fitte in terra, intra loro inchinate le vette l' una verso l' altra: e in quel mezzo

si metta l'esca legata, e così gl'ingannerai agevolmente. Palladio dice, che ancora dalle donnole sicuri si fanno, se intra loro si gitta vecchia spartea, che credo che sia ginestra, della quale gli animali si calzano (65). Anche dice Palladio, che molti rami di ruta in diversi luoghi appiccati, si è contra gli animali nimichevoli. Anche sono offesi dalle faine, donnole e gatte, e da altri animali che vivono di rapina: contro a' quali debbe il guardiano l'uscio e tutti i luoghi, onde entrar possono, ottimamente serrare e fare intorno cornici che avanzino da ogni parte, acciocchè da niuna parte del muro possano appiccarsi. Anche sono offesi dagli uccelli rapaci, e da'diurni e da' notturni, contra i quali chiuda la notte le finestre, e se aperte le lascia, ed egli oda lo strepito dei colombi, entri arditamente col lume, e gli uccelli prenda e gli uccida, e non curi dell'uscir de' colombi. Quegli uccelli rapaci del dì, con vischio e con reti pigli e uccidagli. La finestra di sopra tetto serri e cancelli (a), sì che i colombi entrar possano e uscire, ma non gli uccelli rapaci che sempre entrano con l'alie aperte. Anche son molestati i pippioni spesse volte da'pidocchi; allora il guardiano ne tragga il nido e rinnuovilo. Anche nasce loro vajuolo intorno agli occhi, il quale gli accieca, e massimamente del mese d'Agosto, i quali sono da vendere o da mangiare, conciossiacosachè non sieno infermi, se non nel capo. Anche si partono alcuna volta, imperocchè non han da beccare, a questo si sovvenga loro. E alcuna volta per lo spaventamento degli animali, contro a' quali si ripari, come detto è indietro. Anche muojono per vecchiezza, imperocchè non si truovano nelle colombaje oltre a otto anni durare, sì come dicono gli esperti. Anche dee il guardiano entrare spesso nella colombaja, e quante volte v' entra, porti seco un poco d'esca, e quegli avvezzi a chiamare, acciocchè quelli più dimestichi faccia. Anche dee aver vaso di terra da tenere acqua nelle colombaje, il quale abbia un'asse sopra di sè alquanto elevata, con molti e spessi palchetti, infra i quali possano porre il capo e aggiugner l'acqua, senza entrar nel vaso per non bruttarla.

(a) *Alias* serri e i cancelli. (66)

CAP. XCI.

Delle utilità de' Colombi.

Niuna cosa è de' colombi più fecondo, secondo che dice Varrone, imperocchè in quaranta dì concepe, partorisce e cova, e nutrica: e questo è quasi tutto l'anno, e solamente tramezzano da mezzo Dicembre a mezzo Marzo, e fanno due pippioni per volta, i quali insieme crescono, e hanno le lor forze, quando le madri partoriscono gli altri. Ma gli esperti del nostro tempo, e nelle nostre parti dicono, che dopo i sei mesi partoriscono e non prima, e mentre che vivono, quattro volte e cinque e sei e più fanno figliuoli per anno, se esca abbiano abbondantemente. Ma se non si dà lor nulla, tre volte almeno partoriscono, cioè di State. La carne de' pippioni a mangiare è molto buona e dilettevole, e volentieri si comperano. Anche il loro sterco è ottimo a tutte le piante e semi, e puossi spargere in ogni tempo dell'anno. Quante volte una cosa si semina in quello seme si spanda, e poi quando vogliono. Una corba di quello vale per un carro di qualsivoglia altro: e di venti corbe e di venticinque e di trenta ottimamente s'ingrassa la bifolca del grano, se con mano per lo campo si sparga ugualmente, e con quel grano allora seminato, si rivolga la terra. E nota, che tre paja di colombi l'anno fanno una corba di colombina, se la colombaja ha dentro i nidi: e quanto meglio si cibano, più colombina fanno, imperocchè più fermi stanno, che se convien, ch'altrove vadano a pascersi. Ancora è un'altra utilità, la quale generalmente si dice, che si possono per messaggi con lettere sotto l'alia ovvero sotto la coda legate, a' luoghi da lungi mandare, se del luogo al qual si mandano, recati sieno. Anche racconta Palladio, la qual cosa non so s'è vero, che menano degli altri, se di comìno si pascono continuo, ovvero se le punte dell'ale si toccano lor col balsamo.

CAP. XCII.

Delle Tortole.

Per le Tortole si dee fare il luogo grande, se moltitudine nodrir ne vorrai: e quello, siccome de' colombi detto è, che abbiano uscio e finestra e acqua pura, e le pareti intonicate e nette con copritura, e in quelle abbia molti pali fitti, sopra i quali possano stare comodamente, e abbiano luogo acconcio dove si pascano, e per cibo si dà loro panìco asciutto. A cento venti tortole basta quasi un mezzo moggio, e continuo si tenga netto i loro abitacoli dallo sterco, sì che non ne sieno offese, il quale si serba, ed è buono all' agricoltura. A ingrassarle convenevol tempo è un mese: e le madri loro molte ne partoriscono, nelle quali molto frutto è. Gli uccellatori di Lombardia, massimamente que' di Cremona, tutta la State le tortole con le reti pigliano ed in una stanzetta piccola luminosa le rinchiuggono, e a quelle danno continuo acqua pura e miglio quanto ne vogliono: e così quasi insino al Verno, ovvero dopo l' Autunno si serbano: e così millecinquecento alcuna volta ne ragunano, le quali oltr' a misura s' ingrassano, e così grasse ottimamente le vendono.

CAP. XCIII.

Come s' ingrassano i Tordi e le Pernici.

Chi vuole avere i predetti uccelli, ovvero altri, i quali quando son grassi molto caramente si vendono, faccia d' aver luogo chiuso, o di tegoli o di reti grandi coperto, grande, secondo la moltitudine degli uccelli che rinchiuder vorrà. In questo luogo l' acqua per condotto venir vuole, e quella per canali stretti farla venire a poco a poco, la quale agevolmente seccar si possa: imperocchè se lata o diffusa fosse l' acqua, s' imbratterebbe e berebbesi più inutilmente: e quello che avanza loro a bere, per condotto sen' esca, acciocchè nel loto

non s' affatichino. L' uscio dee aver piccolo e stretto, per lo quale il guardiano appena entrar possa, e finestre rade, per le quali non sien veduti di fuori, che non possano vedere arbori o altri uccelli, imperocchè per la vista loro e per lo desiderio del volare dimagrerebbono: e tanto di lume aver si conviene, quanto basti loro a poter veder lume, dove stanno e dove si pascono, e dove s' abbeverano. Appresso dell' uscia e delle finestre sia provveduto, che topo o altri animali non vi possano entrare, e dentro si ficchino molte stanghe ove si riposino, e ancora pertiche inchinate dal solajo alle pareti, alle quali molte pertiche si congiungano attraverso, e gl' intervalli sieno al modo de' cancelli. Al cibo de' tordi si pongano minestre fatte con fichi e di farro mischiato e granella, le quali usati son di prendere, e di quelle di che più desiderosi sono. Dì venti innanzi che tor voglia i tordi, largamente dia loro il cibo, e di farro sottile gli cominci a nutricare. E quando bisogno è, che di questi si prendano, dal tordajo si traggano, e quegli che sono sufficienti, in un minore stanzino col maggior congiunto, e con uscio e lume più risplendente si pongano. Quivi quando quel numero avrae schiuso, quelli che vuole tutti uccida e nascondagli, acciocchè vedendogli gli altri non si spaventino, e innanzi al tempo di vendere muojano. L' utilità e la dilettazione è in questo: imperocchè i vili e di piccol pregio si rinchiudono, e ingrassati, caramente si vendono, e al mangiar de' Signori soddisfanno, e al desiderio di sè e di chi ne vorrà, quando sarà di necessità.

CAP. XCIV.

Delle stanze dell' Api, e del luogo a quelle conveniente.

Dell' Api a dover trattare, dirò prima delle loro stanze ovvero sedie: delle quali dice Palladio, che allogar si debbono in alcuna parte dell' orto segreta, e aprica e calda, e da' venti remota, imperocchè impediscon loro il portare alla casa il pasto, siccome dice Virgilio, non di lungi dall' abitabili case, ac-

ciocchè da' ladroni, e dall'avvenimento degli uomini e del bestiame si sommuovano, e in luogo dove sia abbondanza di fiori, li quali in erbe e in frutti e in arbori si procuri con la industria e diligenza, e sieno gli arbori dalla parte di Settentrione disposti: e fiume o rivo o fonte vi sia prossimano, che formi in passando basse lacune. Varrone dice, che presso alla villa del Signor si deono porre dove non rimbombi voce dell'eco, imperocchè si stima, che questo le faccia fuggire. Porre si deono in aere temperato, che di State non vi sia caldo, nè di Verno freddo, e che ragguardi verso 'l Levante del Verno, cioè in quella parte, nella quale il Verno il Sole si lieva: e abbia presso a sè luoghi, dove sia molto pasto, e l'acqua sia pura. Virgilio dice, che innanzi a' loro abituri fronzuti arbori esser debbono: e anche dice, che nell'acqua che quivi sarà debbono esser salci che stendano i rami attraverso, e sassi grandi, acciocchè con ispessi ponti possano posare e tener l'alie aperte di State al Sole. Anche dice Palladio, che poggerelli alti tre piedi si facciano, e gli alveari sieno piallati, acciocchè lucertole o altri animali salir non vi possano: e sopra questi poggi gli alveari s'alluoghino, in modo che l'acqua piovere non vi possa, di spazio non molto spartiti. Anche siccome dice Virgilio, le pecore e le caprette debbono esser rimote dal luogo dell'api imperocchè sopra i fiori si gittano, e ancora le vacche, acciocchè la rugiada non tranghiottiscano e atterrin l'erbe nascenti. Anche si guardino da vipistrelli e da lucertole e da rondoni e da altri uccelli nocivi, che queste appostano: e rimosse da ogni grave odor di fango, e di qualunque altra cosa.

CAP. XCV.

Degli alveari, come esser debbono.

Gli alveari son, siccome dice Palladio, migliori di cortecce d'arbori, massimamente de' suveri, imperocchè non trasmettono la forza del freddo e del caldo. Possonsi ancor far di ferule, e se non si truova di questo, di salcio e de' suo' vimini si fabbri-

chino, ovvero di legno cavato d' arbore (a), ovvero di tavole composte. Di terra pessimi sono, imperocchè di Verno gielano e di State scaldano. I luoghi sieno stretti, onde deono entrare, acciocchè non sieno offese dal caldo e dal freddo. Da' venti la parete alta le difenda, e tutte loro entrate verso il Sole sien dirizzate il Verno: e in una corteccia due o tre esser debbono, e sieno piccole a grandezza dell' api, e che dall' entramento dei nocivi animali le riparino per la strettezza. E se vorranno contrariar l' api, altro uscimento usino: imperocchè se gli entramenti non sono stretti, siccome dice Varro e Virgilio, il mele per lo freddo ghiaccia, e per lo caldo si strugge, e le pecchie guasta per l' una cagione e per l' altra: ma per gran parte gli uomini del nostro tempo, un solo mezzolano ovvero grande foro usano nel mezzo dell' alveario. A che (b) debbono gli alveari esser grandi per lo grande esciame, e piccoli per lo piccolo, avvegnachè nel piccolo più spesso l' esciame gittano, imperocchè due esciami non possono stare insieme nel piccolo. Alto ovvero lungo sia d' un piede e mezzo, ovvero di due, e largo due sommessi, o poco più ovver meno. Un uomo espertissimo m' affermò, che migliori sono gli alveari quadri di tavole fatti, che i ritondi, e migliori se giacciono un poco inchinati innanzi, che diritti, ne' quali possano in ordinanza l' uno sopra l' altro allogarsi, e abbiano fondo da ogni canto in cotal modo disposto, che quindi possano agevolmente rimuoversi, quando bisogno sarà di cavare il mele. Il fondo innanzi debbe avere due fori piccoli, e quello di dietro uno nella parte bassa, per li quali da ogni parte entrino ed escano. Disse ancora, che hanno trovato, che meglio lavorano quando l' alveario dentro è scuro, il che è argomento, che i fori debbono esser piccoli, e le fessure dell' alveario ottimamente suggellate: la qual cosa molto c' insegna la loro industria: imperocchè i forami grandi verso il Verno di cera riturano, solo un foro lasciano alla forma (c) loro.

(a) T. Lat. *vel ligno cavatae arboris.*
(b) Forse *Anche* (67)
(c) Le St. ant. *lasciato* T. Lat. *Foramine solo relicto ad formam ipsarum.* Forse si leggea *lasciando.*

CAP. XCVI.

Del nascimento delle pecchie.

Le pecchie, parte nascon di lor medesime e parte del corpo d' un bue putrefatto, siccome dice Varrone, ma il modo tace (68). Virgilio dice, il maestro Arcadio essere stato il primo trovatore di questa cosa, e trovò il modo. Eleggesi un luogo stretto, chiuso di mura, coperto d' embrici, abbiente quattro torte finestre. Poi si tolga un vitello di due anni, e questo si combatta e si molesti per modo, che soffiando per le nari e per la bocca, contrastando alla morte, con molte piaghe sopra pelle, per modo che tutte le interiora si veggano, s' uccida e si rinchiuda nel detto luogo: e sotto le coste gli si pone pezzuoli di rami di timo e cassia recente, e questo si faccia quando comincia a trar zeffiro, innanzi che i prati comincino a verzicare, e innanzi che la rondine venga, e faccia il nidio. Allora l' umor del vitello scaldato ribolle, e crea le pecchie: le quali prima sanza piedi nascono, e incontanente con le strindenti ale si mischiano, e si lievano in alto.

CAP. XCVII.

Come e quando si comperino, e come si portino e tramutino.

Delle pecchie, ottime son le piccole, e varie e ritonde, siccome dice Varrone. A comperarle, il comperator veder le conviene s' elle son sane o s' elle sieno inferme. I segni della sanità sono, s' elle son frequenti nello sciame e s' elle son nette: e se l' opera, ch' elle fanno è eguale e lena. I segni delle men sane si è, s' elle sono pilose e brutte, come quelle che son polverose. Da provvedere è anche, che pieni si comperino gli alveari: la qual cosa o il ragguardamento ovvero la grandezza del mormorìo, e la moltitudine di quelle che vanno attorno, e delle ritornanti dello sciame, dimostrano. Se da tramutar sono ad altro luogo, questo si convien far diligentemente, e i

tempi che questo meglio far si possa, è da ragguardare, e i luoghi dove si trasportano che siano sufficienti, è da provvedere. Il tempo è più tosto la Primavera che nel Verno, imperocchè quelle che di Verno si trasportano, malagevolmente si avvezzano a stare: ed imperò spesse volte fuggono se di buon luogo le trasporti: e dove sufficienti pasti non fieno, fuggitive si fanno: e di vicina regione più tosto che da lunga da trasportar sono, acciocchè non si spaventino della novità dell' aria. Ma s' elle son da recare da lungi, in collo di notte si portino, e non si vogliono nè posare nè aprir gli alveari, se non la sera vegnente. Ragguardiamo quindi dopo tre dì, che tutto fuor non esca lo sciame, perchè questo è segno, la fuga di prender pensano. E non si crede che fuggano, se sterco di primogenito vitello si ponga a' buchi de' vasi, siccome Palladio dice. Nel mese d'Aprile, come dice Palladio, ne' luoghi convenienti le pecchie cercheremo, e se son d' appresso o di lungi si conosce così. Torrai sinopia liquida ovvero altro colore simile, che tinga, e in piccolo vasello porteremo, e osserveremo le fonti e l' acque prossimane: e allora che le pecchie vengono (a) a bere, si tocchino con un fuscello tinto, e poi aspetteremo se tosto ritorna quella, ch' avemo tinta: e se tosto torna, allora stimiamo ch' ella sia d' appresso. Ma s'ella tarda, fia da lungi. E così per lo tempo che pena, si considera come sono di lungi o appresso. A quelle che son dappresso agevolmente verremo, a quelle che son da lungi, in questo modo verrai. Torrai un bucciuolo di canna aperto dall' un de' lati, ma l' altro chiuso col nodo della canna, e dentro vi si metta mele, e pongasi allato alla fonte, e aspettisi che v' entri dentro delle pecchie, e come ve ne sarà entrate, si turi il foro della canna col dito grosso, e una sola ne lascerai uscire, la cui fuga perseguita, e quella perfettamente la parte ti mostra del suo ospizio. E quando quella veder non potrai, manderai fuor l' altra e seguitala, e così tutte lasciate, ti mostreranno d' andare al luogo dello sciame. Altri appresso dell' acqua un piccol vasello di mele pongono, del

(a) La St. cit. legge *anche le pecchie che vengono.* (69)

quale quando l'api avranno bevuto, una al comune pasto andante, l'altre merrà: lo spesseggiar delle quali crescendo, notata la parte delle volanti, infino allo sciame potrai seguire.

CAP. XCVIII.

Come si tengano e procurino le pecchie.

Il guardian delle pecchie procuri, che appresso il lor luogo sia abbondanza di fiori, a' quali o in erbe o in frutti o in arbori con la'ndustria procuri, e queste erbe quivi nutrisca, cioè: timo, santoreggia, serpillo, vivuole, persa, jacinto, ghiaggiuolo, narciso, gruogo e tutte erbe di soave odore e d'odoriferi fiori. E i frutti sieno rose, ramerino, ellere: d'arbori (a), mandorli, peschi, peri, meli e tutti arbori pomiferi, senza amarore: e de' salvatichi querce da ghiande, roveri, bossi, terebinto, lentischio, cederni, tigli, leccio minore, e i tassi e i pini si lievin via. I sopraddetti dolce mele fanno: gli altri arbori fanno mele rustico, siccome Palladio dice. E quelli massimamente son da seminare, se pasto naturale non v'è, come dice Varrone, i quali massimamente le pecchie seguitano: siccome rose, serpillo, appiastro, papavero, lente, fava, pisello, bassilico, cedrangola, che utilissime sono. E incominciano i fiori dall'equinozio della Primavera, e durano infino a mezzo Settembre. Ma alla sanità delle pecchie è utile a fare acqua melata col timo, ed avere acqua liquida onde beano, e averla prossimana, la qual non discorra, e che non sia profonda, oltre a due o tre dita, ove si mettano testi e pietruzze, sopra i quali posarsi a ber possano: nella quale è da aver diligente sollecitudine, che l'acqua sia pura e netta, che molto fa ad aver buon mele. E acciocchè non ogni tempesta di gragnuola o di vento, o piove o neve o freddo non le commuova ad andare altrove, si dee loro apparecchiar cibo, sì che non sieno costrette solamente

(a) La st. citata e con lei le ristampe „ ramerino, ellere d' arbori mandorli. „ (70)

di mele vivere, ovvero dimagrate, abbandonar gli alveari. Ed imperò si tolgano fichi in quantità di dieci libbre, e cuocansi in acqua, i quali cotti, in iscodelle presso si pongono. Altri fanno acqua mulsa, e pongonla ne' vaselli ivi presso: la qual mulsa si fa così. Si toglie parti nove d'acqua e parti dieci di mele e cuocesi un poco, nella quale aggiungono lana pura, la quale succiano alcun tempo, acciocchè di troppo bere non si empiano, ovvero caggiano nell' acqua: e questi vaselli pongono negli alveari. Altri uve passe e fichi pestano, e aggiungonvi sapa, e di questo in iscodelle danno loro, alle quali il Verno a questo pasto andar possono. Nel tempo della Primavera quasi tre volte il mese, e di State similmente il mel si dee ragguardare in questo modo, affumicandole lievemente, e da ogni sterco purgare gli alveari, e tutti i vermi cavarne. E a ciò ancora ragguardi, che molti Re non v' abbia, imperocchè inutili sono, per gli appostamenti e guerre che fanno loro, perocchè due son le generazion de' Duchi, siccome a Mecenate Virgilio scrive, cioè: nero e vario. Il vario, che è migliore si vuol serbare, e il nero uccidere nel melario, imperocchè dell'altro Re è traditore, e corrompe l'alveo, o perchè fugga o perchè è fatto fuggire con moltitudine di pecchie, e però uccidendolo, cessa la battaglia delle pecchie, sì come dice Virgilio. Del mese di Maggio, siccome dice Palladio, si cominciano a crescer gli sciami, e nell' estreme parti de' fiari, maggiori si creano le pecchie, le quali alcuni chiamano Re, ma i Greci Κηφὴν chiamano e comandano, che s' annieghino, imperocchè il riposo commuovono del cheto sciame: e ancora i papilioni (b), cioè parpaglioni abbondano, i quali anche uccider dobbiamo. Anche appresso del cominciamento di Novembre dallo sterco nettar si vogliono, imperocchè tutto il Verno quegli muovere o aprir non possiamo: ma questo in dì chiaro e caldo è da fare con penne d'uccelli grandi, le quali hanno rigore (c), ovvero con altro simile, tutte le 'nteriora si spazzino, le quali la mano non

(b) La st. citata legge *i popilioni*. (71)

(c) Lat. rigorem. Così anche la Crusca. V. Rigore.

potrebbe aggiugnere. E allora tutte le fessure che son d'intorno, di loto di bovina mischiato, dalla parte di fuori tureremo: e con ginestre e con altre coprìture, a similitudine di un portico, copirremo, acciocchè dal freddo e dalle tempeste si possano difendere. Il buon guardiano dee del mese di Settembre gli alveari vecchi riconoscere, e i pieni e gravi, i quali nella State non composcro gli sciami, vendere ovvero l'api uccidere, e fare il mele e la cera in quel modo che innanzi nel suo luogo diremo. Anche dee il guardiano, siccome gli esperti affermano, di State tenere gli alveari con sottili pezzuoli di tavole un poco elevati, sì che l'api e uscire e entrar possano, ma non le lucertole: e di Verno con bovina ottimamente turare. Ancora quando molto impoveriscono del mele, il quale si conosce al vedere, se di sotto si ragguardi o al peso: ovvero meglio faccndo un foro sopra la parte mezzana, e per questo un fuscel netto dentro messo, dia loro del mele ovvero pollo arrostito ovvero altre carni. Anche dicono, che se l'alveo è grasso, lascisi il Verno sopra le sue sedie, e se è magro ripongasi in casa in luogo oscuro ordinato, sì che i topi non l'offendano.

CAP. XCIX.

Delle cose, che nuocono alle pecchie e di lor cura.

Da provvedere è, come dice Varro, che le deboli dalle poderose non sieno offese, imperocchè per questo si menoma il frutto: ed imperò le deboli, morto il lor Re, si sottomettono a un altro Re. Le quali se spesso contr' a sè combattono, si vogliono sopraffar con l'acqua mulsa (a): e ciò fatto, non solamente si rimangono dalla battaglia, ma isbrattansi (b) leccandosi: e maggiormente se dalla mulsa sono spruzzate, alla quale

(a) La Crusca alla voce *sbrattare* variamente legge „ imbagnare si vogliono coll'acqua mulsa: il qual fatto ecc. (così nel testo di Giul. de Ricci.

(b) Il T. Lat. consortiunt.

per l'odore più desiderosamente s' appigliano e stupidiscono. E se dell'alveario meno spesso (c) si partono, e nè soprastà alcuna parte, senza suffumicare, il porre lor presso erbe molto odorifere, massimamente appiastro, è ottimo. E da provvedere è ottimamente, che per caldo o per freddo non periscano. Se quando per subita acqua sono oppressate in pastura, e di subito freddo che rade volte addiviene che sieno ingannate, e da gocciole offese, giacciono abbattute; allora è da ragunarle in alcun vaso e riporle in coperto luogo e caldo e buona cenere tiepida, e più calda che tiepida gittar sopra loro, discrollando pianamente il vaso e le pecchie, sì che quelle con mano non tocchi: e porle al Sole, dove rivivano appresso de' loro alveari, sì che alle lor case ritornino. Ma se sono inferme, che da questo si conosce, siccome dice Virgilio, che le 'nferme hanno altro colore, e paurosa magrezza, che molto le sforma, e i corpi delle morte arrecano fuori, e altre co' piedi appiccate all' uscio pendono, ovvero dentro nella loro casa tutte combattono, e sono cascanti per fame, e rattratte e pigre per freddo e fanno dentro alla casa il susurrato più grave, siccome nelle selve mormora Austro, e siccome il mare mugghia nel percuoter dell' onde, e siccome nelle chiuse fornaci, quando il rabbioso fuoco svapora; allora vi s'accenda odorifero galbano e in cannelli di canna mele darai loro, e farà pro, se di galla trita il sapor vi mischierai, ovvero secche rose ovvero minuzzoli di carne arrostita, ovvero uva passa, ovvero timo o centaura ovvero radici d'erba, che da' foresi si chiama amello (73), poni in odorifero vino, ne' canestri poni all' uscir dell'api. Questa erba si conosce, che nasce ne' prati, e fa lo stipite siccome selva, e le sue foglie molto s'attorniano, e'l suo fiore è di color d'oro e in bocca è d' aspro sapore. Scacciansi ancor, siccome dice Palladio, le lucertole e rane, e tutti altri animali all' api nimichevoli, e gli uccelli con ispaventacchi spaventiamo. Del mese di Marzo massimamente soglion venir loro le 'nfermità: imperocchè dopo i freddi digiuni del Verno, i titimagli, i fiori amari

(c) Forse è da leggere *meno spesse.* (72)

dell'olmo, che prima nascono, disiderosamente appetendo, fanno loro dissoluzion di corpo, e l'uccidono se non le soccorri con veloci rimedj: e darai loro granella di melagrane peste con vino aspro, e raffreddate si pongano in vaselli. Se paurose parranno ovver contratte di corpo, e faccian silenzio, e i corpi delle morte spesso porteranno fuori, fatti canali di canna, mele con polvere di galla o rose secche cotto vi dovrai infondere. E questo innanzi a ogni cosa bisogna, che le putride parti de' fiavi, ovvero le vote cere, le quali per alcun caso lo sciame a pochezza ridotto, non potrae empiere, recideràlo con taglienti ferri sottilmente, acciocchè l'altra parte mossa de' fiavi, non costringa l'api le cassette commosse abbandonare. Ma se vedessi chi per abbondanza de'fiori attendessero pure a far mele, e di figliar niente pensassero, e vedrai la pochezza; allora turerai i fori onde escono, e non le lascerai uscire infino a tre dì, e per questo modo si conducono a generare. Ora appresso a calen d'Aprile da curar sono gli alvei, per modo che si tolga ogni fastidio, che 'l tempo del Verno contrasse, di vermi, vermicelli e tignuole e ragnuoli (per li quali si corrompe l'uso de'favi) e de' parpaglioni, che del suo sterco vermini fanno. Il modo da uccidere i parpaglioni è questo, come dice Palladio. Un vasello di rame alto e stretto la sera dentro fra gli alveari allogheremo, e nel suo fondo un lume acceso porremo, e quivi i farfalloni si rauneranno e intorno al lume voleranno e la strettezza del vaso al vicino fuoco gli costrigne a morire. Allora si faccia fummo dello sterco secco del bue, il quale è ottimo alla salute dell'api: la quale purgazione frequentemente infino al tempo dell'Autunno si faccia. E tutte queste cose faccia il guardiano casto e sobrio e da mangiare e da bere: e da agli e da cibi agri, e da odor fiatoso, e da tutti salsamenti rimosso.

CAP. C.

De' costumi e modi, e industria e vita dell' Api.

Le Pecchie non sono di solitaria natura, come l'aguglie, ma come gli uomini, imperocchè in queste è (a) compagnie d'opere e d'edificj: e in queste è ragione e arte: di fuor si pascono, d'entro l'opera fanno. Niuna di queste sta in luogo sozzo o puzzolente. E se alcuna volta nell'aria disperse sono, con cembali e suoni si riducono in un luogo. Il lor Re seguitano dovunque va, e quando s' allassa il sollievano, e se non può volare, gli entran sotto e portanlo, e così conservare il vogliono: e non sono senza operare, e odiano le pigre: e così impeto facendo, scacciano da sè i fuchi, i quali non l'ajutano, e consumano il mele, i quali vociferanti, le più perseguitano, e le poche i fori dell' uscio dell' alveo turano, fuorchè quello donde entrano, perchè vento non vi tragga. Tutte siccome in esercito vivono, e così in diverse ore dormono, e l'opera fanno parimente, e siccome in colonie son mandate, e di queste duchi fanno alcuni a voce, come un seguito di trombe. Allora fanno questo, quando intra se segni di pace ovvero di battaglia abbiano. Di melagrano o di sparago il cibo solo, dell' arbore dell' ulivo prendono il mele, ma non buono. Due ministeri si fa della fava, appiastro e zucca e cavolo: ciò sono cera e cibo. Quel medesimo de' peri, e de' meli salvatichi e del papavero, cera e mele. Della noce greca triplice ministerio far si dice, e del lapsano, cibo e mele e cera: così degli altri fiori prendono, quali ad una cosa e quali a più. Ancora d'altra cosa fanno liquido mele, siccome del fior del cece, e d' altra fanno il contrario, cioè del ramerino, che 'l fanno spesso. Così d' altra fanno il mele insoave, siccome del fico: del citiso buono, del timo ottimo, siccome dice Varrone. Ma Virgilio dice, che esse fanno l'aule, cioè le magioni e i regni di cera. Spesso ancora, errando, ne' duri ciotti percuoton l' ale,

(a) T. Lat. societas. Sembra da leggere *Compagnia.*

e conviene render l'anima sotto 'l peso, tanto è l'amor dei fiori e gloria di generare il mele, avvegnachè (b) sieno di breve vita, imperocchè oltre a sette anni non vivono, benchè la lor generazion sia immortale.

CAP. CI.

Quando e come escano gli sciami, e come si conosce innanzi al loro uscimento.

Lo sciame uscir suole, siccome dice Varrone, quando l'api nate son molto prosperevoli, e la progenie in colonia voglion mandare, siccome in addietro i Sabini fecciono per la moltitudine de' figliuoli. Al che due segnali sogliono andar dinnanzi: uno che ne' superiori dì, massimamente la sera, molte innanzi al foro del loro uscire, a modo di grappol d'uve l'una appiccata all'altra, aggomitolate pendono. L'altro, che quando già volar debbono, ovvero quando cominciano, suonano fortemente, come i popoli e i cavalier fanno quando muovono gli eserciti; le quali quando prima usciranno, nel cospetto (a), volano, e l'altre che ancora non sono uscite, aspettansi infino che si ragunino tutte. Ma Virgilio scrive, che alcuna volta escono fuori a battaglia, imperocchè spesso, essendovi due Re, nasce tra loro e le lor seguaci gran discordia, che si conosce perchè allora in aria un suono grande a modo di trombe s'ode. Quando paurose intra sè si congiungono, e delle penne risplendono aguzzan l'ago co' becchi, e le membra adattano alla battaglia, e intorno al Re si mischiano e si stringono, o con gran grida chiamano il nimico; allora si disrompono con corsi, e mischiate s' aggomitolano e fassi un gran suono, e strabocchevolmente caggiono più spesse che la gragnuola, o le ghiande quando si scuotono, o neve quando fiocca. E i Re nel mezzo delle schiere con valoroso animo intra lor combattono con risplendienti ale, e alla battaglia non danno luogo infino che la zuffa non co-

(b) *Alias* il mele. E avvegnachè. (74)

(a) T. Lat. *in conspectu.*

strigne, o l'uno o l'altro di dare i dossi. Questi movimenti di animi e questi tanti combattimenti, con gittamento di poca polvere si quieta. Ma quando amendue i guidatori, e amendue le schiere rivocherai, al piggiore, acciocchè più non offenda, darai la morte, e il miglior riponi, imperocchè sono di due maniere. Il migliore è di color d'oro, l'altro è nero e brutto. Anche escono alcuna volta per vana dilettazione, siccome il detto Virgilio scrive, la qual cosa si conosce, quando per l'aria volando, scherzano, la qual cosa agevolmente vietar si puote, levando l'alie a' Re, acciocchè in alto volar non possano. Palladio scrive, che la fuga che de' venire, ovvero uscimento dello sciame si conosce, imperò che per due dì o per tre dinanzi agramente si fa un tumulto e un mormorio spesso, il quale ponendovi l'orecchie, si conosce.

CAP. CII.

Come si ricolgano gli sciami e rinchiudansi.

Quando il guardian dell'api vede lo sciame essere uscito e star nell'aria, incontanente si conviene polvere intra lor gittare, e con bacini o ferramenti suon fare fortemente, sì che spaventate, alla lunga non vadano. Ma se in alcun luogo s'appiccano prossimano, quando vedrà dove porre si vorranno, erbe e rami d'arbori, ne' quali si dilettano, a una pertica ben legati quivi apponga, sì che sopr' essi s' appicchino. E quando tutte quivi saranno appiccate, quelle in terra ponga, e l'alveo sopr'a quelle alluoghi, nel quale enterranno, e poi la sera si pongan, dove deono star continuo, ovvero si tolga un piccolo alveo d'odorifero vino bagnato, e con pertica si ponga in quel luogo dove saranno appiccate, nel quale per sè ovvero per fummo enterranno. E quando tutte vi saranno entrate, si pongano (a) sopra uno scanno spazioso forato, il nuovo alveo ottimamente purgato e d'odorifero vin bagnato, e di finocchio

(a) T. Lat. *Sub uno scamno spaciose forato.*

verde o d'ogni altre erbe odorifere, e d'un po di mele stropicciato sopra quello si ponga, rimosso il superior fondo dall'alveo, sì che per sè o per beneficio del fummo, nella casa nuova entrino, e poi la sera nel suo luogo si pongano. Ma se in alcun ramo s'appiccheranno, taglisi con tagliente ferro, e soavemente si disponga, e sopra lui s'alluoghi nuovo alveario e facciasi com'io dissi, quando in erbe ovvero rami annodati alla pertica s'appiccano. E se lo sciame intero raccogliere non si puote, in due o in più si puote raccogliere, e ciascuna parte sotto l'alveo allogare. Che se avvenisse, che avesse il Re con una parte, tutte l'altre parti a lui verranno per sè medesime. E se già in alcuno arbore perforato enterranno, al luogo donde entrano ed escono si ponga un alveo piccolo, e per alcuno gran foro sotto all'api nuovamente fatto, si metta fummo, acciocchè nell'alveolo fuggano di sopra allogato, ovvero in ramucelli quivi posti, se l'alveolo aver non si potesse: e così intra più volte si potranno tutte avere. Ovvero se quell'arbore è sottile, con la sega si ricida e di sotto e di sopra, e prendansi con panni bianchi e netti, e nel nuovo alveo si mettano ovvero per sè in nuova sedia s'alluoghino, ovvero del detto arbore si caccino al tutto: e quando poste si saranno in alcun ramo, e s'appiccano ovvero appiccar si vogliono, facciasi come è detto di loro quando di proprio voler si partono. Ma s'elle s'appiccheranno in erba o in fruscolo, o in altro luogo, sopra il quale nuovo alveo por si possa, non è altro da fare, se non che in quello si ricevano, e la sera s'alluoghino dove deono stare. Ma s'elle s'appiccano in alcun luogo alto e sconcio, dal quale pe' detti modi aver non si possano, scuotansi con lunghissime pertiche, sì che in terra caggiano, ovvero si pongano in convenevole luogo. Il guardiano, quando cotali cose procura siccome Palladio scrive, dee esser puro da ogni immondizia e fiatore d'alcuno agrume, o da altro mal sapore libero. Anche dee essere attento d'avere gli alveari apparecchiati nuovi, ne' quali si ricevano gli sciami rozzi e giovani, imperocchè le novelle api per l'animo vagabondo spesse volte si fuggono se non s'osservano, e quelle ch'escono, dimorano uno o due dì,

le quali ne' nuovi alvei da ricever sono immantenente che torneranno. Osserverà il guardiano continuamente fino all' ottava o nona ora del dì, se vede i segni della futura fuga, e massimamente del mese di Giugno: imperocchè dopo le dette ore non agevolmente fuggire, ovvero partire usano. Avvegnachè alcune incontanente procedere, e partir non dubitino. Anche quando a battaglia escono (b), procuri se quando saranno costrette da polvere o altro, tutte in un luogo o si raunano o s'appiccano, e allora intendo (c) tra loro esser pace, ovvero tutte avere un Re, ovvero che riconciliate, sien d' accordo. Ma se due ovvero più parti fanno, allora conosca che sono in discordia, e tanti Re essere, quante parti dimostrano. Dove più aggomitolate son l'api e più spesse, unta la mano di mele o di melliloto o d' appio, cerchi de' Re, che sono un poco maggiori e più lunghi che l' altre api, e con più diritte gambe, e non son di più grandi penne, più belli e netti, senza pelo, se non che nella fronte sono più pieni. e quasi un capello nel ventre portano: il quale a pugner non usano. Sono altri neri e irsuti, i quali si convengono spegnere, e i più belli serbare, i quali se spesso vagano, con gli sciami suoi si serbano, tolte lor l'alie: perocchè standovi, niuna si parte. Se gli sciami non nascono grandi a sufficienza, quelli di due o di più vasi possiamo in uno riducere: ma con dolce liquore l'api imbagnate e rinchiuse terremo, postovi il cibo del mele, lasciandovi alcuni spiragli strettissimi nella cella: che se vorrai l' alveario, nel quale per alcuna pistolenza moltitudine scemata fosse, d' accrescimento di popolo riparare, considererai negli altri abbondanti la cera de' favi, e l' estremità che hanno i cacchioni: e dove segno del Re che dee nascere, troverai, con la schiatta sua lo caverai e porralo nell' alveario. Il segno quando il Re dee nascere si è, che infra tutti i fori che hanno cacchioni, un foro maggiore siccome ubero appare. Ma allora son da trasportare, quando mostrano i lor capi, e rosi i fori, s'apparecchiano

(b) Vale a dire *osservi*. Vedi lib. I. cap. XII. XIII.

(c) Forse *intenda*. Le st. antiche *cognosca*. Lat. *noscat*.

d'uscir fuori: ma se gli trasporterai non maturi, morranno. Ma se lo sciame subito si leverà, con istrepito di bacino o di testi si spaventi, e per questo modo agli alveari ritorneranno, ovvero nella prossima fronde s' appiccheranno, e quindi in un vaso nuovo unto di mele, e fregato d' erbe usate si metta, e poi o con mano o con mestola si riponga la sera con l'altre.

CAP. CIII.

Quando e come si può torre il mele alle pecchie.

Del mese di Giugno, secondo che dice Palladio, si cavino gli alveari, i quali saranno maturi a rendere il mele, della qual cosa saremo ammaestrati per molti segni. Primieramente quando son pieni di pecchie, e vi sentiamo piccolo mormorio, imperocchè le vote sedie de'favi, siccome concavi edifizj. le voci le quali riceveranno, sì (a) lievano più in alto: perlaqualcosa quando s'ode il mormorìo grande e roco, conosciamo non essere sufficienti a mietere le graticole de' fiali. Anche quando i fuchi, che sono api maggiori, con grande infestazione le perturbano, significano maturi i meli, Anche, secondo Varrone, segno da cavare i favi è, se dentro fanno gomitolo: anche se i buchi de' fiali son turati quasi a modo di carta. Allora son pieni di mele. Caverannosi gli alveari nell'ora del mattutino, quando le pecchie impigriscono, e non sono deste dal caldo, e facciasi fummo di galbano e di secca bovina (b), la quale nel polmentario con accesi carboni si convien destare, il qual vaso sia così figurato: che nella stretta bocca il fummo possa uscire: e così dando luogo le pecchie, si ricideranno i fiali. E per pasto delle pecchie vi si lasci la quinta parte de'fiali: ma li putridi e viziati fiali degli alveari si tolgano. Anche del mese d' Ottobre gli alveari si caveranno per lo modo detto: i quali si convengon vedere, e se v'è abbondanza torne, e se mezzolani sono, mezza

(a) La st. citata, e le ristampe leggono tutte *si lievano*. (75)
(b) Forse *lo quale* (fummo). (76)

parte per la povertà del Verno lasciarne. Ma se le buche de' favi son piene a metà, non se ne cavi niente. Ma Varrone scrive, che la terza parte de' fiali solamente si tolga, e l'altro si lasci per lo Verno, avvegnachè pieni sieno gli alveari di mele. Ma se tu temerai essere aspro Verno, niente al postutto sene tolga, sì come Virgilio scrive. Ma gli uomini del nostro tempo, molto in questo esperti, affermano, che 'l mele si dee lor torre solamente una volta l'anno, e questo nella fine d'Agosto infino a mezzo Settembre. Ma la cera corrotta, allora e prima, qualunque otta si trova, torre si dee. Anche il mele si dee torre, secondo che ve n'ha e secondo che v' ha pecchie poche o assai: e che oltre alla quarta parte non sene tolga. Il modo del torre il mele degli alveari è: che si chiuda con erba il foro, uno ovvero più, se più ven' ha, sì che l'api uscir non possano: e di sotto con un panno molle ovvero con paglia facciasi fummo, acciocchè alla parte superiore dell'alveo salgano: e piegato l'alveo, si tagli il fiale con sottil coltello, immollato spesso in acqua, acciocchè la cera al coltello non s'appicchi, e che i fiali che rimangono, non s'offendano. Ma se l'alveo del fiale giaccia, i fiali si cominciano a fare nella parte di dietro all'asse di sopra appiccati: e questi del primo mele s'empiono: e poi nella parte dinanzi s'affaticano, e in quella parte dimoran tutte: ed imperò sicuramente si può aprire il fondo di dietro, il quale così disposto esser dee, che agevolmente s'apra, e tratti i fiali col mele, segretamente si riponga il fondo al suo luogo. Ma quando l'api di questo s'avveggono, tutte vanno al votato luogo riempiere: e quando l'hanno riparato, e tutto ricompiuto, dalla parte dinanzi ritornano e quivi dimorano: e per questo apertamente si può sapere, quando il luogo voto è ripieno.

CAP. CIV.

Come si governa il mele e la cera.

Il mele si cava de' fiali in questo modo. I fiali innanzi che si priemano, si toglie via se v'è alcuna parte corrotta e cacchionosa, imperocchè di mal sapore il mele corrompono, e poi così netti si rompano, e minuzzati si mettano in cesta ben netta, e così si lascino tanto, che a poco a poco per sè n'esca il mele, o stretto con alcun peso: e quello che n'esce è mel crudo bellissimo, e poi si cuoca il mele con la cera, sì come si dirà. Quando le pecchie fieno dibattute e morte, si fa in questo modo. Del mese di Settembre si tolgano gli alveari vecchi e gravi, li quali nella passata State non composono sciami: e sopra il fummo e fiamma di paglia un poco si tenga l'alveo, acciocchè l'api di sopra fuggano, ovvero s'abbrucin l'alie: e poi rivolgi il copertojo dell'alveo sopra terra, e con una verghetta di ferro taglia i bastoni che son nell'alveo, e ottimamente con quella medesima il mele e la cera e l'api strigni: e poi rivolgi l'alveo, e leva il coperchio e ponlo in su una stanghetta nettissima sopra un bigonciuolo, e con una paletta vi manda il mele e la cera: il quale poi in una forte taschetta poni, la quale quando avrai legata fortissimamente, strignila con qualche strumento idoneo o con vite da strettojo, ovvero intra due assi, poste in su due stanghette, nel capo inferiore legate: ovvero in una conca posta l'asse, e con pesi in su la stanghetta ovvero intra due bastoni, i quali due uomini tengano, e 'l terzo la parte di sopra della taschetta fortemente attorca: e quel che n'esce è mel crudo: e se più volte s'addoppi la taschetta, tanto meglio si strignerà: e poi quel che nella tasca rimane, si ponga a fuoco lento in un pajuolo, e sanza bollire si scaldi, e sempre tieni la mano nel vaso e la cera minutamente apirrai tanto, che 'l mele e non la cera sarà interamente strutto. E quando 'l mele comincerà per lo caldo alquanto a scaldar la mano, ogni cosa si rimetta nella taschetta, e ancora priemi come di sopra: e non è dannoso se si prie-

me più lievemente, sì che del mele rimanga alquanto nella cera, conciossiacosachè assai meno vaglia il mele che la cera. E quello che n' uscirà, mel cotto si chiama, che si dee por nei vasi, e quegli tenere aperti parecchi dì, e nettarlo di sopra infinattanto ristia di bollire. Il più nobil mele è quello che innanzi premuto, è uscito per sè medesimo. La cera, che dopo il priemer del mele nella tasca rimane, con l' api mischiata o no, mettasi in un pajuolo netto, nel quale sia acqua tanta, o più quanta è la cera, e questa al fuoco si tenga tanto, che interamente sia strutta, la qual sempre con una mestola, ovvero con alcun bastone si mesti, e nella detta tasca grossa si ponga e fortemente si stringa, sì che in secchia, o veramente catino in che abbia alcuna cosa d' acqua, caggia, e stia tanto che ottimamente sia rassodata, e poi se ne cavi, e nettisi da ogni fastidio che fosse intra l' acqua e la cera. E se la volessi più bella, senza acqua un' altra volta si liquefaccia, ed in vasello d' acqua bagnato di qualunque forma ti piacerà ancor si riponga. Qualunque cosa nella tasca rimasa, si gitti, e la tasca si lavi nell'acqua calda e asciughisi al fummo, e così durerà buon tempo.

CAP. CV.

D' ogni utilità dell' Api.

Delle pecchie si cava grandissima utilità, se abbiano luogo sufficiente, e saviamente e sollecitamente si procurino, imperocchè di poche in brieve tempo molti sciami si fanno, se gran pistolenza di tempo non nuoce loro, imperocchè una volta l' anno o due, e il più delle volte tre partoriscono, e metton lo sciame, e senza gran fatica o spesa si tengono, avvegnachè non sia però al tutto da mettervi negligenza. Delle quali, quando accrescimento riceveranno, le vecchie di cinque o di sei anni, le quali si son rimase di partorire per l' età, di State gran prezzo, imperocchè hanno molta cera, la quale molto è necessaria, si posson vendere e le nuove serbare. Fanno an-

cora gran quantità di cera, che massimamente è necessaria e a' Re e a' Prelati e a ogni altra persona, come per tutti si sa (a), che assai gran prezzo si vende, e che è più, che dì e notte fa onore all' eterno Re. Anche fanno mele in gran quantità, il quale molto è utile così a cibo come a medicine infinite. A provar la loro utilità, dice Varrone, ch' e' furono due cavalieri Spagnuoli (b) fratelli, arricchiti del campo Falisco, a' quali conciofossecosachè da lor padre lasciato fosse una piccola casetta e un campicello, non maggior d' un jugero, intorno a tutta la casa alveari feciono, ed ebbervi l' orto, e tutto l' altro spazio di timo e di citiso seme copersero. Costoro ogni anno non ricoglievano meno di diecimila sesterzi di mele: onde Persio dice:

Nec thymo satiantur apes, nec fronde capellae (79).

(a) *Alias* si fa. (77)

(b) Spagnuoli non erano, ma erano Italiani, del territorio Falisco, presso a Civita Castellana. Vedi Parte Critica. (78)

DISAMINA CRITICA

DEI LUOGHI CORRETTI

O

DA EMENDARE PROPOSTI

IN QUESTO LIBRO NONO.

PROLOGO

Il seguente Trattato di Mascalcia tolse Pier de' Crescenzi da Giordano Ruffo (Vedi mia Prefaz. pag. 19.); ed egli medesimo dice ed ingènuamente confessa di avere attinto le sue dottrine eziandio dagli autori novelli, tra quali è certamente da annoverare Giordano Ruffo, che fiorì pochi anni prima di Pier de' Crescenzi, cioè nella prima metà del Secolo XIII. la cui mascalcia adottò quasi tutta, anzi in parecchi tratti quasi alla lettera ricopiò. *Dicam itaque* (dice il Crescenzio nel suo proemio a questo libro IX.) *dicam itaque de animalibus nutriendis, quae scire potui ex doctrina prudentium antiquorum, et experientia neotericorum.* E ciò che qua disse ben fece l'autore, conciossiachè si giovò del trattato di Mascalcia di Giordano Ruffo, il cui testo latino adottò, ricopiandone quasi alla lettera parecchi brani, ed ei vi aggiunse le sentenze degli altri autori più antichi, non però di Vegezio, che non allegò neppure una volta, che fa maraviglia essendo il Vegezio nella sua Mulomedicina il gran maestro dell' arte veterinaria.

Della Ippiatria di Giordano Ruffo fu finalmente pubblicato colle stampe il testo latino (ch'oggimai credesi l'originale) con singolare accuratezza di sana critica da Girolamo Molin professore di Veterinaria in Padova

(Patavii typis Seminarii patavini MDCCCXVIII.). Questa edizione allegherò in queste note critiche come uno dei testi latini del Crescenzio, essendo quasi alla lettera il testo latino di Pier de' Crescenzii. Questa edizione è da tenere in gran conto e pel testo in se stesso nelle bisogne veterinarie, e per la illustrazione degli altri scrittori di mascalcia che od egli copiò, o copiarono lui nel suo testo, e certamente non si dovrebbe porre in non cale, anzi bisognerebbe averlo sott'occhio, chi il testo originale latino di Pier de' Crescenzii nel suo libro nono volesse correggere ed illustrare.

Degli autori di Mascalcia il bravo e dotto Molin con tale esattezza, e profondità ragiona, che la sua prefazione non lascia nulla a desiderare, e se io stamperò la Ippiatria del Vegezio volgarizzata per un del trecento (che mai non fu tratta dai MSS.) intendo di volermi di questa prefazione assai molto giovare. E godo che del secolo XIII. sien finalmente conosciuti nelle loro scritture tre gran maestri, l'uno di Mascalcia (Giordano Ruffo), l'altro di Agricoltura (Pier de' Crescenzii), il terzo di Universale Filosofia e di Rettorica (Ser Brunetto Latini). Questi tre gran maestri nel risorgimento delle scienze e delle arti levarono meritamente di se grandissima fama per tutta Europa; ma i lor nazionali italiani non ne hanno fatto quel capitale che pur si doveva, o traendone dai MSS. in luce i loro dettati, o coi MSS. recando le loro scritture alla vera lezione, e veramente studiandole per avvantaggiarsene. Inerzia e trascuratezza degli Italiani già lamentata a ragione dal Cav. Vincenzo Monti, a cui tien bordone il nostro Professor Molin nella dotta sua Prefazione con questa grave sentenza. *Eo enim devenimus, ut vel in rebus majoris momenti degeneres Itali suos negligant ac floccifaciant, exteros vero auctores venerentur, habeantque in deliciis, a quibus decepti ea tanquam nova et ante hos dies inaudita accipiunt, quae a maioribus nostris jamdiu et dicta et facta fuere. Rerum pulchriorum inventores ac magistri ab Italia profecti sunt, quae videlicet, ut ait Bourgelat,* est la mère et la maitresse des sciences.

CAPO I.

(1) » Colui che vorrà aver greggia di cavalli e di cavalle,
» principalmente, secondo che dice Varrone, convien che ri-
» guardi l' etade, cioè che non sieno di meno di tre anni, nè
» più *di dieci l'età de' cavalli*, e quasi di tutti gli animali, che
» non hanno l'unghie fesse, e anche di quelli, che son cor-
» nuti, secondo che dice Varrone, e simigliantemente Palladio.
» *Si conosce* la loro età in ciò che il cavallo ecc. »

Il T. Lat. legge così » Greges equorum et equarum qui habere vo-
» luerit primum, ut ait Varro, spectare oportet aetatem, videat ne sint
» minores trium annorum, maiores *decem annorum*. *Aetas cognoscitur*
» equorum et fere omnium quae ungulas indivisas habent, et etiam cor-
» nuta sunt, ut idem ait, et similiter Palladius quod equus etc. »

Dal confronto del testo volgare col testo latino, e delle loro varianze notate con distinto carattere, si vede aperto che l' una lezione sarebbe conforme perfettamente coll' altra, se come è buona la scrittura toscana non fosse dalla pessima puntatura guastata, onde sgangherato ne riesce il concetto, facendo che tutti gli animali cornuti, e che non hanno l'unghie fesse sieno da doversi comperare non meno di tre anni, nè più di dieci. Ma alla voce *dieci* si dee puntare, ed il rimanente discorso non ha attenenza collo antecedente, ma è retto dal verbo che seguita appresso *si conosce*, il quale malamente fu disgiunto puntando alla voce Palladio, volendosi in questo secondo discorso ragionare del come s' abbia a conoscere l' età de' cavalli. Anche il traduttore tedesco rettamente lesse il testo originale come abbiam fatto noi, e non così sgominato come si recita nelle stampe italiane pur buone di scrittura, ma pessime di lezione.

CAPO V.

(2) » Anche è bisogno, che nel tempo caldo abbia il ca-
» vallo continuamente coverta di lino per le mosche e *quelle*
» della lana per lo freddo. Ed è da sapere che ec. si dee quat-
» tro volte segnare della vena usata. »

Pare da questa lezione che le coverte da avere il cavallo, esser debbano più di due, una di lino, e poi quelle della lana. Ma meglio leggono le stampe antiche *e quella della lana*, col testo Latino, che così legge:

» Oportet etiam habere continue coperturam lineam tempore calido, » propter muscas, et laneam tempore frigido, propter frigus. » Che poi non leggesse altrimenti il latino il volgarizzatore toscano, ne abbiamo il testimonio da lui medesimo, che nel compendio di tutta l'opera, così ci legge questo luogo in toscano: » Al cavallo è buono e utile nel tempo » caldo una copertura di panno lino per le mosche, e di Verno di lana » per lo freddo. » Cap. 45. n. 5.

Il testo latino legge che il cavallo si dee segnare *de vena colli consueta*, che nel capitolo quattordicesimo di questo libro nono benissimo si traduce *della vena usata del collo;* ma non volli muover il testo in questa parte, conciossiachè la lezione comune ci dà chiaro il senso, dicendo senza più *della vena usata* che *giogolare* si chiama nel moderno linguaggio dai maniscalchi. V. Brugnone N. 29.

CAPO VI.

(3) » E poichè i denti saranno mutati, gli si cavino dalla » mascella di sotto, il più salvamente che si puote, quattro » denti, *cioè dall'una* parte, e altrettanti dall'altra, i quali sca- » glioni e piane dalle più genti s'appellano. »

A correggere questo passo credo necessario mandare innanzi il Latino, che così recita: » Mutatis dentibus, quam salubrius poterit, sibi de ma- » scilla inferiori quatuor extirpentur dentes, duo videlicet ex parte una, » et totidem ex altera, qui scaliones et plani noncupantur a pluribus. » Dal raffrontamento di questo latino col suo volgare può nascere sospetto che la denominazione *piane* data ai denti fosse da leggere *piani* come porta il latino *scaliones et plani noncupantur.* Ma questo sospetto è da levarci dall'animo sull'autorità della Crusca, che questa voce in un paragrafo apposito registrò sotto questo significato, e ne portò questo esempio. E più me ne capacita l'autorità del Brugnone che nella sua Mascalcia al n. 217. registra questi denti da Pier Crescenzio chiamati *scaglioni e piane*, e ci fa sapere che dai Francesi sono chiamati *croscets*, da Varrone e da Plinio *columellares*, e in generale dai latini *exserti*, e che rispondono ai denti canini dell'uomo, e alle scane, o alle zanne del porco domestico, e dell'elefante. Sull'autorità di un tal maestro di Mascalcia si può riposare, e credere che la Crusca non pigliasse qui errore, perocchè noi vedremo il Brugnone ristacciare assai bene alle volte la Crusca, e cavarne il Cruscone, che v'è in alcun passo.

Ma quello che senza alcun dubbio si trova errato da questo raffrontamento del latino col volgare toscano, è quel membro della sentenza, che sono da cavare al cavallo *quattro denti, cioè dall' una parte, e altrettanti dall' altra, i quali scaglioni e piane dalle più genti s' appellano.* Come? sono dunque da cavare al cavallo otto denti scaglioni? E come fia possibile se ne ha soli quattro? Io nol dirò già di mia autorità che non son maniscalco, ma per me il dica il gran maestro in mascalcia Gian Brugnone, che nel passo soprallegato così si fa a dire: » Sonvi quat- » tro altri denti, uno per ciascun lato di cadauna mascella, chiamati sca- » glioni o piane ec. Questi quattro denti mancano comunemente nelle » cavalle, le quali non ne hanno che trentasei. S' incontrano pertanto ca- » valle, che hanno gli scaglioni ecc. » L' errore giace in una mancanza che è nel testo volgare, che così si dee leggere: » gli si cavino della » mascella di sotto, il più salvamente che si puote, quattro denti cioè » *due* dall' una parte, e altrettanti dall' altra » come porta nè più nè manco il latino allegato di sopra. Il T. Campostrini di Giordano Ruffo nella sua Mascalcia volgare conferma per legittima questa lezione, così leggendo nè più nè manco: » Ma mutadi il cavallo li denti come se con- » viene a più salvamento (sic) che si puo ge sia cavadi en la mascella » de sotto quattro denti, cioè doi dall' una delle parti, e li altri doi dal- » l' altra parte, li quali eno chiamati da più persone scaioni e piane. »

(4) » Il lungo riposo fa il cavallo cattivo, e pigro, e in quel » che è stato ammaestrato, agevolmente *perde le* cose che dette » son di sopra ecc. »

Ottimamente i correttori bolognesi recarono la puntatura alla norma vera del testo latino, e delle stampe antiche facendo punto alla voce *perde.* T. Lat. » Longa quies desidiam parit equo, et ea in quibus fuerat » instructus facile obliviscetur. Quae dicta sunt de instructione equorum » locum habent in equis etc. »

CAP. VII.

(5) Non forse si mettessero in beffa questi vecchi ammaestramenti della bellezza de' cavalli da quei saputi che non trovassero questi ammaestramenti rispondere appunto appunto alle norme da lor apprese novellamente; io mi credo in dovere di mettere il nostro Crescenzio, e le sue dottrine sulla bellezza dei cavalli, sotto la guarentigia del maestro

in mascalcia Gian Brugnone, che delle antiche dottrine sulla bellezza de' cavalli assai vaghe e diverse fra loro, e dalle moderne alquanto differenti, così saviamente ragiona, giustificandone i vecchi maestri, od almeno scemandone la vergogna al nostro Pier de' Crescenzi. N. 88. » In nessun » animale domestico sono state sì scrupolosamente ricercate, ed osservate » le qualità esteriori del suo corpo, le sue bellezze, difformità o difetti » come nel cavallo. Sembra dunque che questo animale dovrebbe essere » abbastanza conosciuto; eppure vediamo tutto dì essere da tale giudi- » cato bellissimo un cavallo che altri trova difforme e spiacevole, nè po- » tersi l'un l'altro con sufficienti ragioni convincere. Questa contrarietà » di giudizio in una questione di fatto da altro non può procedere, che » da mancanza di regole e di principi certi. La *bellezza* di un corpo » qualunque consiste nella conveniente e giusta proporzione delle diverse » parti che il compongono: e in generale quelle cose noi chiamiamo » *belle*, cui le parti debitamente rispondono; perchè dalla loro armonia » risulta piacimento: onde pare l'uomo essere bello, quando le sue mem- » bra sono debitamente proporzionate, e dicesi bello il canto quando le » voci di quello secondo il debito dell' arte sono tra loro rispondenti, » così bello deesi chiamare un cavallo, quando tutti o la maggior parte » de'suoi membri sono tra di se corrispondenti, e proporzionati. Per po- » ter dunque fondatamente decidere della bellezza o difformità di questo » animale, vuolsi conoscere la mutua corrispondenza delle parti del suo » corpo, in una parola le sue proporzioni, la qual conoscenza ci è stata » primieramente data dal celebre signor Bourgelat.

(6) » Ed abbia (il cavallo) gli orecchi piccoli *a modo* d'a- » spido, *e'l* collo lungo e sottile verso il capo. »

(*) Allo stesso modo leggesi in tutti i testi latini manuscritti e stampati: ***auriculas parvas et aspideas deferat.*** Oscuro ciò nulla ostante quanto alcun altro appare questo luogo del Crescenzio, non potendo cadere veruna comparazione tra le orecchie del cavallo, e quelle dell'Aspido, che, al pari delle altre serpi manca di orecchie visibili e che sporgano in fuori. Qualche lume può trarsi dagli antichi scrittori *de Re Rustica*, dal nostro autore veduti e citati. Commenda Varrone il Puledro, e pronostica qual sia per riuscire fatto cavallo: ***si caput habet non magnum, nec membris confusis, si est oculis nigris, naribus non angustis, auribus applicatis.*** Lib. 2. cap. 7. Secondo Columella la bella forma del Cavallo: ***constabit exiguo capite, nigris oculis, naribus apertis, brevibus auri-***

culis et arrectis. Lib. 6. cap. 29. Giusta il sentimento di Palladio: *pulchritudinis partes hae sunt; ut sit exiguum caput et siccum, pelle propemodum ossibus adherente, aures breves et argutae, oculi magni etc.* Lib. 4. tit. 13. Probabil cosa è, che il Crescenzio, valendosi di alcuna delle mentovate formole, lodasse nel cavallo *auriculas applicatas*, ovvero *arrectas*, o anche più verisimilmente *argutas*, e che il vocabolo da lui usato, qualunque fosse, per fallo de' copisti, rimanesse trasformato in quello di *aspideas*.

NB. Da tutto questo si vede che la lezione latina che abbiamo nei testi sì stampati, e sì a penna, non è sincera, e vuol essere certamente errata. Di quella dunque non ragioniamo più, ponendola in non calere. Io per altro son tentato di leggere variamente la lezione toscana, come fosse tuttavia ne' codici a penna, la quale sarebbe a scrivere così: *Ed abbia gli orecchi piccoli a modo d' aspido el collo lungo e sottile verso il capo;* che sarebbe da poter leggere: *Ed abbia gli orecchi piccoli, a modo d'aspido il collo lungo e sottile verso il capo.* In somma il collo vuolsi che sia *serpentino*, come appunto si chiama dai maniscalchi il collo sottile, contrario a quello che chiamano *intavolato*, cioè troppo grosso e carnoso. Il tutto sta nella voce *el collo* del codice manuscritto che si può leggere in due modi nell' uno, come fu letto fin ora, *e 'l collo*, nell' altro modo (come io leggerei) *il collo*, e dall' una all' altra lezione questa differenza è, che leggendo *e 'l collo* si dice uno sproposito il più solenne, e leggendo *il collo* si dice una cosa ragionevolissima e vera. Chi dunque mi obbligherà di recitare sul libro manuscritto un grosso strafalcione, quando senza nulla nulla cambiare posso leggere una bellissima verità? Non è poi strana ne' classici questa maniera di esprimere il collo, e ne abbiamo fra gli altri l' esempio di Brunetto nel suo Tesoro. 5. 10. *Il suo collo* (dell' astore) *sia lungo e serpentino.* Dell' astore dice ivi di sopra Ser Brunetto similmente: *Guarda ch' egli abbia la testa lunga a guisa d' aguglia.* Così leggi co' migliori TT. e non collo stampato *d'anguilla.* Ed il T. Originale Francese *a la semblance d' un aigle.* La metamorfosi dell' aguglia in anguilla fu fatta dai copiatori. Ecco l' espressione che similmente adopera il Brugnone a dinotare il bel collo del cavallo. » Esce e si innalza dal garrese sino alla testa, diminuendo insensibilmente » di grossezza, e inarcandosi come quello di un cigno, a misura che se » ne avvicina. » Non voglio frodare il lettore della lezione da lui certamente aspettata, del Codice Campostrini suddetto. Eccola: *Delle orecchie: Ha le recchie piccole, e portale aspide, cioè dritte e aguzze a modo di serpente.* Così legge anche il Test. Germ. *Nota del Correttore Veronese.*

(7) » La groppa *grossa e ampia.* La coda *lunga* con pochi » crini, e piani: i fianchi larghi e ben carnosi.»

Temo che sia da leggere *la groppa lunga e ampia. La coda grossa ec.* conciossiachè così legge il testo latino: *Clunem longum et amplum. Caudam habeat grossam, cum paucis et planis crinibus;* così nè più nè meno leggono ancora le stampe antiche del volgarizzamento. E nel fine del seguente capitolo altresì nel testo dell'Inferigno si ripete *la groppa lunga e ampia.* Che poi la coda voglia essere grossa vedi Brugnone N. 288. Ma per non volere troppo arditamente por mano a correggere, mi basta il notar qui, e soprallluogo i miei dubii, aggiungendo che era ben facile al copiatore scambiare le due lezioni, e pigliare l'una insieme per l'altra.

(8) » I garretti ampj assai, e secchi, ed abbia le falci chi- » nate, come il cerbio: l'unghie de' piedi ampie, dure, e sca- » vate quanto conviene. »

Il testo originale latino accusa qui ommissione d'un piccolo membro, così leggendo: *Falces habeat curvas, ut cervus. Crura bene ampla, et pilosa, juncturas crurum grossas, et curtas, ut bos, ungulas pedem etc.* il qual brano penserei che potesse essere volgarizzato così: *Ed abbia le falci chinate come il cerbio. Le gambe ampie assai, e pelose e grosse le giunture delle gambe, e corte sì come il bue: l'unghie de' piedi ecc.* Questo volgarizzamento può essere ben pigliato per classico, e del medesimo autore, conciossiachè lo tolsi nella lezione del testo, che appresso vien ripetendo i medesimi concetti, colle forme latine del brano ommesso, alle quali le forme toscane, che mancano sopra, possono assai ben rispondere, e supplire al difetto; tuttavia le scrissi in altro carattere dal testo. Questo branetto si legge eziandio nel T. Germ.

CAPO VIII.

(9) » Il miglior cavallo che sia, è quello il cui volto è am- » pio e il cui vedere è a lunga, e acuto, ed è ben traversato, » e che ha forti orecchi, lunghe chiome, e ampio petto, e schie- » nale corto, e che ha lunghe le cosce, e gambe dinanzi, e le » gambe di dietro ha corte, e che ha sottile il musello, *et ca- » put fastum,* e soavi peli ecc. »

Sono da fare due osservazioni sopra questo luogo di Pier di Crescenzio; l'una fo io, l'altra già fecero gli annotatori bolognesi: A me dunque non finisce troppo quel volere il volto ampio nel migliore cavallo; conciossiachè in mascalcia tutti vanno d'accordo in volere la testa *piccola, corta, secca* acciocchè sia bella; V. Brugnone 110. ed il medesimo Crescenzio nel capo antecedente ci disse, che il capo del bel cavallo dee essere sottile, e secco, ed è questa la comune opinione degli autor classici, dei quali prego il lettore di vederne le testimonianze nella nota seconda al capo VII. di questo libro. Quello poi che mi ribadisce in capo il mio sospetto, è la lezione variante, che lessero sui testi a penna i Signori Accademici della Crusca, e la portano alla voce *guardatura*, così leggendo:» Il miglior cavallo che sia è quello che ha forte guardatura, e forte » orecchia (così ne' TT. a penna).» Alla doppia lezione diede opportunità la lezione latina *(visum) habet visum amplum et acute vidit*, che può essere volgarizzato *viso*, ossia guardatura ampia, e *viso*, ossia volto ampio. Nondimeno io non volli alterare il testo, che con discrezione può essere inteso *della fronte appianata e larga* che dello eccellente cavallo dice il Buffon. Histoire naturelle gènerale, et particulièr par monsieur Buffon, tom. 7. par. 2. pag. 283. La annotazione dei Bolognesi è la seguente:

(*) Così parimenti nel Crescenzio latino di Basilea: » Melior equus » est ille, qui habet visum amplum ... et subtile musellum, et caput fa- » stum et suaves pilos etc.»

Il volgarizzatore, incerto del significato di quelle parole *et caput fastum* le ha riportate in latino senza tradurle. Ma una sì strana foggia di locuzione non si trova in alcuno de' Codici che abbiamo. Il più antico e più autorevole di que' dell' Istituto, invece di *caput fastum* ha *caput nasi;* e così pure doveva essere scritto in quello che ebbe per le mani il Sansovino, la di cui versione per poco la medesima che l' antica Fiorentina dice: »"Il miglior cavallo che sia è quello, il cui volto è am- » pio .... e che ha sottile il musello e il capo del naso e soavi peli. » Nel codice della Biblioteca de' Canonici Regolari di S. Salvatore leggesi assai chiaramente in questo luogo *Caput siccum* formula usata prima dall'Autore, nell'annoverare i segni, non della bontà, ma della bellezza de'Cavalli, e tolta da Palladio, le di cui paróle nell' annotaziono precedente son riferite. Chi volesse sostenere il *Caput fastum* potrebbe forse immaginarsi, essere dinotato per tale espressione, qual giudizio della bontà del cavallo, l'avere il capo per così dire fastoso, cioè non dimesso ma sollevato, e quasi dimostrante una cotale spezie di alterigia nel suo portamento.

NB. Non pure i codici veduti dagli annotatori Bolognesi, non pure i codici che vide il Sansovino; ma ancora i codici antichi del mio postillatore del T. Lat. di Basilea portavano la lezione *caput nasi;* e le stampe antiche di questo volgarizzamento toscano leggono comunemente *il capo del naso.*

(10) » E quello i cui garretti sono ampi e distesi *e le falci* » *distese e corte,* le quali ragguardino i garretti dentro, dee es- » sere tostano e agile nel camminare, e 'l cavallo che ha i » garretti corti, le falci distese, e *anche forti,* dee essere natu- » ralmente ambiante. »

Bisogna aver sott'occhio, e considerare il T. Lat. a questo passo: ecco il T. Lat. » Equus habens garecta, quae vulgo vocant ampla et ex- » tensa, et falces extensas et curtas, (i MSS. *curvas*) quae garecta inte- » rius respiciant, ingressu celer, et agilis debet esse. Equus habens ga- » recta curta et falces extensas et anchas firmas, debet naturaliter am- » bulare. »

Il MS. Marciano pecorino così legge questa seconda parte: *Equus habens garecta curba* (il MS. cartaceo *curta*) *et falces extensas, et ancas curbas* (MS. cartaceo *curvas*) *oportet naturaliter ambulare.*

Da questi documenti nelle loro varianze apparisce potersi sospettare che la lezione *e le falci distese e corte,* benchè sia del traduttore, possa non essere del Crescenzio, la cui vera lezione può esser quella de' MSS. latini *et falces extensas et curvas,* la quale fu letta eziandio dal traduttore tedesco. E per verità come osserva il postillatore della mia copia stampata, eziandio nel capitolo precedente si parla delle falci del bel cavallo e si dice *falces habeat curvas ut cervus* e non altrimenti mostra aver letto il traduttore che dice *ed abbia le falci chinate come il cerbio.*

Ho voluto lealmente porgere co' lor documenti i miei sospetti, rimettendomi al giudizio de' dotti in queste materie, aggiungendo che le St. Ant. leggendo *le falcie curbe* mostrano aver alterata la vera scrittura toscana de' loro TT. *e le falci curve.*

Il secondo passo da me notato per dubbio e distinto con altro carattere è *le falci distese e anche forti.* Il latino della stampa di Basilea 1538 legge: *et anchas firmas* conforme alla St. cit. tosc.; ma le St. Ant. del volgarizzamento così leggono questo passo: *et il cavallo che ha i garretti curbi, le falci distese et larghe* (forse *l'anche*) *curbe, dee essere naturalmente ambiante.* Questa lezione volgare conformasi alla lezione

latina del MS. Marciano pecorino: *Equus habens garecta curba et falces extensas, et anchas curbas, oportet naturaliter ambulare,* la qual lezione latina fu seguita altresì dal traduttore tedesco. Conseguentemente alle varianti lezioni de' TT. par lecito ai dotti di scegliere quella lezione che parrà loro servire meglio al merito dell'arte. Ma quello che senza dubbio ho voluto correggere è la lezione *le falci distese e anche forti,* leggendo colla Crusca alla voce *falce; le falci distese e l' anche forti* cessando l'equivoco della voce *Anche* per *Ancora.*

CAPO IX.

(11) » Quando il cavallo non annitrisce, nè fa romore, nè » suono alcuno, *con la* bocca è segno ch'ei sia sordo.»

Com'è possibile che il cavallo sia sordo con la bocca? Oh si dirà che minuzie son queste! Sono quelle minuzie, nelle quali la pecoraggine dei correttori li fece seguitare alla cieca il testo citato, accettandolo fino alla cóme, senza mettervi su nè sal nè olio. Io dunque volendo uscire di queste pastoie senza buscarmi del temerario, quando esco dall'orma comune, ho da avvisarne i lettori, e qua sappiano che trasposi la virgola dalla voce *alcuno* alla voce *bocca.*

CAPO X.

(12) » S'incenda con ferro a ciò acconcio, nella parte di » dietro delle *cose,* allato a coglioni.»

Ognun vede a sola ragion d' occhio la falsa lezione *delle cose* che vuol essere *delle cosce;* ma chi non ne avesse l'autorità competente grande arzigogolare potrebbero i chiosatori far sopra la lezione *delle cose.* Sappiasi dunque l'errore dalla autorità del latino, che legge *in parte inferiori coxarum,* sappiasi che le St. Ant. correttamente leggono *delle coscie.*

CAPO XI.

(13) » Ma se il luogo fosse nerboruto, vi si ponga suso risa- » gallo polverizzato, al peso d'un tarèno, o più, o meno, se- » condo che parrà che bisogni.»

(*) Tarèno è nome d'una moneta, che già si coniava in Salerno, in Amalfi, e forse in altre parti del Regno di Napoli, e di Sicilia, e pesava

circa la trentesima parte di un' oncia. Per lo che errarono coloro, che cogli editori di Basilea e col Sansovino a *Tarèno* sostituirono *Careno*: parola di nessuna cognita significazione.

NB. Io mi pregio di dare la vera misura di questo *tarèno*, perocchè molto bene avventurosamente il Crescenzio medesimo in altro luogo ci spiega questa difficoltà. Si vegga nel capo XXII. di questo medesimo libro al n. 2. laddove così si legge: » E in quest'acqua si metta biturro in buona » quantità, et cassia fistola liquefatta presso di tre tarèni. » Questo ci riconferma la buona lezione tarèno; ma nel latino abbiamo la esposizione in contanti di questa misura da noi non conosciuta; eccola: *et pondus septem drachmarum cassiae fistulae*. Vedi che sette dramme fanno presso di tre tarèni; e perciò dobbiam dire che un *tarèno* corrisponde a poco più di due dramme. Or si sappia un avvertimento molto utile dei correttori bolognesi.

Qui però convenevol cosa è il notare, che l'uso del Risagallo e degli altri forti corrosivi, non si tiene in molti casi tanto sicuro ed opportuno, quanto a' tempi del Crescenzio si reputava; avendone la sperienza di più secoli susseguenti fatto scorgere il pericolo e 'l danno. Non è già che l'autor nostro non conoscesse assai bene doversi sì fatti rimedii adoperare con molta circospezione e cautela; come da ciò che egli lasciò scritto alli capi XVI. XLIII. e LVI. apparisce: pure in varie circostanze gli propose più alquanto liberamente, e con maggior facilità di quello che a' tempi nostri, in virtù de' nuovi lumi in questa materia acquistati, per avventura si potesse concedere.

CAPO XII.

(14) » Di tutte le superfluità della carne, le quali nascono ec. » dico. Che fesso prima il cuoio, per lo lungo, nel luogo dove » fieno, e se ne cavin con mano, scarnandole prima con l'un- » ghia, o vero, che si fenda il cuoio ec. »

Io lessi diversamente questa scrittura sulla scorta del testo latino cambiando il monosillabo *e* che nel testo citato fa il servigio di congiuntiva, nel vezzeggiativo di ripieno *e'* tanto usato dai trecentisti. Ecco il testo originale latino: » De coeteris superfluitatibus carnium quae nascuntur » inter corium et carnes, quae dicuntur vulgariter glandulae, dico quod » scisso corio per longum, nisi est (sic) aliqua glandularum, extrahatur » manibus, cam prius ungulis excarnando, vel scisso corio etc. » Come

ho corretto mi pare che sia da leggere: a voler dare un ragionevol costrutto. E di vero il senso cammina di buone gambe ed è chiaro, leggendolo nel mio testo; come è un buiaccio grandemente oscurissimo la lezione comune degli altri testi.

(15) » Anchè è da sapere, che più sicura cosa è, che le pre-
» dette gangole si disfacciano con le predette polveri, fesso
» imprima il cuoio per lo lungo, che per *tagliarle*, e cavarlene
» con le mani, se saranno in luoghi nervosi, o vero venosi.»

Il T. Lat. legge così: » Item sciendum est quod salubrius est prae-
» dictas glandulas destruere superdictis pulveribus corio prius scisso per
» longum, quam *ustione* (il traduttore lesse *per incisionem*) vel manuum
» extractione, si locis nervosis vel venosis existant.»

A giudicar poi del merito dell'una lezione per *tagliarle*, o dell'altra *ustione*, mi rimetto al giudizio de' savii in veterinaria, solo aggiugnendo che il traduttore tedesco mostra aver letto la lezione latina *ustione*. E forse nel testo volgare leggevasi *per incensione* e fu poi letto *per incisione*, ovvero e converso. Ovvero *incendimento* per *incidimento*, come appresso. Vedi num. 26.

CAPO XIV.

(16) » E questa infermitade si conosce per l'enfiamento che
» si fa de' detti umori ne' predetti luoghi: e per le piaghe, che
» *de'* detti umori fanno ecc.»

Ben fecero i Bolognesi di emendare leggendo *e per le piaghe che detti umori fanno ec.* come leggono le stampe antiche, ed il testo latino così legge: *quae dicti umores faciunt.* Il copiatore del testo citato aombrò nella simile dizione, che è sopra *de' detti umori*, e gli cadde dalla penna anche appresso.

(17) » Ma poi ciascun giorno si curi, sì come dissi di sopra,
» con medicamento più forte a struggere il detto vermo. Poi-
» chè la carne col cuoio saranno fessi ecc. »

Il fatto del nostro copista si chiama inciampare ne' ragnateli o in un filo di paglia, conciossiachè veramente egli aombra, dove è il maggior

lume. Ecco il testo latino, che illumina questa scrittura accecata dal copiatore per isbadataggine. » Sed postea sic curet die qualibet, ut prae-
» dixi. Aliud medicamentum fortius ad dictum vermen omnino tollendum,
» scisso corio per longum, et carnibus usque ad denudationem vermis,
» ut dixi, resalgarum bene tritum etc. » Vedi a sua posta, che il punto nel volgarizzamento non è da lasciare alla voce *vermo*, ma da mandare innanzi, e da mettere alla voce *come dissi di sopra*.

CAPO XVIII.

(18) » Si prenda senazioni, curtana, paritaria, e radice di
» asparagi. »

(*) Nel latino: » Accipiuntur Senationes, Curtania, Paritaria, et radices Asparagi.» Col nome di *Senazioni* altrove si è veduto che l'Autore intende il Crescione, o Nastursio aquatico. *Curtana* poi, attesa la virtù diuretica, che in essa si suppone, può credersi che altra cosa non sia se non il *Cretano*, di cui nel capo XXX. del libro VI. è fatta menzione.

CAPO XIX.

(19) » Ma se'l cavallo è giovane e magro, non gli si dia il
» detto beveraggio, ma gli si tenga il *freno* in aere freddo, in
» tanto che'l collo, e'l capo sia costretto distendere quanto
» puote. »

Le stampe antiche leggono *il fieno* in luogo di *il freno*, lezione che ha l'appoggio d'un luogo che abbiamo in questa opera tutto simile a questo; ed è nel capo V. n. 3. laddove si legge: » Anche è util cosa
» molto, che 'l cavallo spessamente mangi in terra, allato a' piè di-
» nanzi, sì che appena possa la profenda, e'l fieno pigliar con bocca,
» per la qual cosa il collo è costretto a stendersi per lo prender del
» cibo, e diventerà più sottile, e utile, e bello per vedere. » Ma col volgare legge il latino: *In tantum cum freno in aere frigido teneatur, quod collum et caput cogatur extendere quantum potest.* Io dunque non ho messo mano a correggere, e mi bastò palesarne i sospetti al discreto lettore: tanto più che nel traduttore tedesco veggo adottata la lezione *col freno*.

CAPO XXI.

(20) » O si faccia decozion di paglia di grano, di reste *d'a-*
» *gli*, di cenere *di* malva. »

Due virgole che mancano fanno due scerpelloni solenni. Chi vorrà dalla madre natura procacciarsi le reste d'agli? non so che gli agli abbiano reste, come ha il frumento. Ma leggi *di reste, d' agli* e fa due cose dell'una, ed avrai la sincera lezione. Così non è bisogno che sia brugiata la malva per averne la cenere a fare questa decozione, ma due sono questi ingredienti *la cenere*, e *la malva*, e bisogna virgoleggiare alla voce *cenere*. Ecco il latino che dichiara ogni cosa: *Fiat decoctio paleae frumenti, aristarum, allii, cineris et malvarum*. Mi resta ancora un sospetto che *la decozione di paglia di grano*, non sia già sola una cosa, ma sieno due da farne la decozione la paglia ed il grano, ma questo sospetto non ha l'appoggio nè del testo latino, nè della ragionevole congettura, conciossiachè la paglia di frumento si dà in natura, ed è differente dall'altra paglia, e potrebbe essere intesa questa, e non la paglia comune: ma il traduttore tedesco eziandio dichiara volersi intendere un solo soggetto, *la paglia del frumento*.

CAPO XXIII.

(21) » Induce *torzioni*, e fa rugghiamento. »

Leggi *torsioni*, come la Crusca legge, e questa lezione *torzioni*, volle avere origine dalla mala pronunzia del copiatore, le quali particolari pronunzie non entrano nel patrimonio della nostra lingua.

CAPO XXIV.

(22) » Si faccia coperta al capo del cavallo, e *sopra* si tenga
» in luogo caldo. »

Non so come anche nelle vecchie stampe così si legge; vuol dire che l'errore è molto ab antico. Ma si dee leggere *e sempre si tenga*, col testo latino: *Et semper in loco calido teneatur*. Ben fecero i Bolognesi di fare questa correzione al testo.

(23) » E se gli occhi sono oscurati, o stellati, sotto entrambi » gli occhi si ponga la stellata, tuttavolta quattro dita di sotto.»

(*) Le parole del testo latino son queste: » Si vero caligati sunt oculi, » Astellati sub ambobus oculis imponatur, quatuor tamen digitis deor- » sum. » Scorgesi qui apertamente, che la denominazione di *stellati* non può in alcun modo competere agli occhi ottenebrati de'Cavalli, e che però qui è stata aggiunta erroneamente, qual sinonimo di *oscurati* dall'Autor della traduzione, e forse da' copiatori. Ma non è già chiaro abbastanza qual sorta di rimedio o medicamento sia quello, che qui viene proposto; detto ne' varii codici latini ora *Astelati*, ora *Asteleti*, ora *Astoleti*, e più abbasso nel capitolo XXXII. ben due volte *Astelata*, per li quali vocaboli il volgarizzamento posto ha sempre quel di *Stellata*. Il sentimento de'pratici nell'arte veterinaria si è, ch' esso possa essere un impiastro, della natura de' vescicatorj, o dalla attività di questi non troppo lontano.

NB. A questa osservazione de' Bolognesi naturalmente si aspetta da me che io aggiunga la lezione del T. Campostrini, la quale volentieri arreco; quello che possa poi valer vaglia.» Ma se gli occhi seranno ca- » liginati, cioè oscurati, siage metude astellete sotto ambe due gli occhi, » quattro dita di sotto.» E nel capo XXXII.» se ge po sovegnire, con » tal rimedio, cioè ch'una astelleta, convegnivole sotto lo cavo dell' anca » offesa ge sia metuda, e sia la detta astelleta longa un sumisso, accioc- » chè gli umori corsi alla detta lesione, per questa astelleta abbia la via » de uscir fuora.»

Ed il volgarizzamento tedesco così recita: » quando però gli occhi » sieno ottenebrati, applica quattro dita sotto gli occhi una chirurgica » composizione denominata Assellati (sic). »

Il MS. Marciano pecorino conferma la congettura degli editori Bolognesi che l'aggiunto degli occhi *astellati* sia stato intruso da' copiatori, leggendosi senza questo aggiunto nel T. Marc. pecor., e nel T. Tedesco sopraccitato.

Il T. Padovano latino di Giordano Ruffo legge così: *Si vero caligati fuerint oculi ex percussione aliqua vel ex reumatis interventu abstellactae super ambobus oculis imponatur quatuor digitis deorsum ecc.* E nell'altro luogo: *Sub laeso capite ancae per unum summixum ponatur, ut humores ad loesionem concursi propter dolorem per stellectam viam habeant exeundi, locum stellectae circum circa manibus in die soepe soepius imprimendo etc.*

CAPO XXVII.

(24) » Anche vi vale la fuliggine intrisa col sale, e con *l'a-* » *glio* insieme dibattuti. »

Il lat. *Ad idem fuligo (valet) cum sale et oleo agitata;* sembra dunque da leggere *col sale e con l'oglio insieme dibattuti.* A ricevere questa lezione mi conforta il vedere in altro luogo dell'opera usato questo medicamento; vedi in questo libro cap. LV. n. 4. *Anche vi vale la fuliggine intrisa con olio.* Dove il latino così recita: *item valet fuligo cum oleo agitata.* Ma più mi induce a ricevere la novella lezione abbandonando la vecchia, il considerare che senza l'oglio non saprei come gli altri ingredienti potessero ben formare un intriso. Anche il T. Campostrini legge rettamente *e con l'olio.* Conferma la lezione *olio* per aglio eziandio il testimonio del traduttore tedesco.

CAPO XXVIII.

(25) » E infino al terzo giorno una volta solamente si muti, » *per di poi* si faccia quello ecc. »

Leggi questa scrittura così. *E infino al terzo giorno una volta solamente si muti per dì; poi si faccia quello ec.*

Ecco il T. Lat. che conferma la nuova lezione: *et usque ad tertiam diem semel tantum in die mutetur.*

(26) » Con la polvere del risagallo più salvamente si cura ec. » imperocchè sanza alcuno *incendimento* si medica. »

Falsa lezione e contraria al contesto. Come senza incendimento, se si adopera il risagallo, che rode a modo di fuoco come fu detto di sopra nel capo XI.? il qual capo qui medesimo è citato anzi pare quel passo, dove si dice il suo incendere come il fuoco, che fa il risagallo. L'errore fu forse pigliato dal leggere il latino *incensione* per *incisione,* come si legge nel MS. Marc. pecorino. O forse il copiatore del volgarizzamento pigliò la voce *incendimento* per *incidimento,* che forse era la lezione, e sarebbe l'unico appoggio di questa voce. Certo che si parla sopra del tagliare intorno intorno la carne corrotta di questa piaga, la qual cura

si esclude per dar luogo all' altra dell' incendimento fattovi col risagallo. Il T. Campostrini confermando la nostra emendazione legge così: » Senza » alcun taiare col ditto resegaro e' se cura la ditta infermità. » Così legge anche il T. Germ. Il T. Padovano di Giordano Ruffo legge anche esso *sine incisione* e fu qui dal Crescenzio copiato.

CAPO XXX.

(27) » Che quasi tutte le lesion, che vengono al dosso, hanno » principio *da infiammamento* ecc. »

Questa lezione *da infiammamento* è nella St. cit. un errore della vera lezione che il volgarizzatore toscano usò, la qual si legge nelle sue stampe antiche, cioè. *hanno principio da enfiamento.* E non vollo altrimenti leggere il traduttore del T. Lat. seguente: » Omnes fere laesiones » quae tergo accidunt, habent principium *a tumore*, unde cum principiis » sit obstandum, statim cum videtur tumor fieri in aliqua parte dorsi » cum rasorio illa tumefactio abradatur. » E così lesse il latino il vol- » garizzatore tedesco: onde questo esempio dalla Crusca allegato alla voce *infiammamento* mi par da rimovere affatto, come lezione non già del traduttore toscano, ma o del copiatore in penna o dello stampatore nella edizione citata.

(28) » Il sale messo sufficientemente nell' acqua, o nell' a- » ceto, *ch' è meglio molto*, *vale* contro ad ogni enfiamento. »

Anche questa lezione dà un sentimento non reo, ma non è sincero, nè originale. Il latino legge così: *Quod est melius, multum valet contra omnem tumefactionem.* Non si vuol dunque dire che sia meglio o molto o poco, ma si vuol dire che è meglio, e che molto vale contro ad ogni enfiamento. La virgola dunque si trasponga alla voce meglio.

CAPO XXXI.

(29) » Prendasi la pece navale, e liquefatta *alquanto*, *si* » *conviene* si stenda in una pellicola. »

Veggiamo il T. Lat. che non può patire questa lezione, come esige la sua somigliantissima, la quale dovette essere dal traduttore scritta, e dai copiatori fu scambiata la vera per la falsa lezione. » Liquefacta (pix

» navalis) decenter in quadam pellicula extendatur etc.» Chi non vede, che la lezione originale del volgarizzamento volle essere *e liquefatta quanto si conviene,* si stenda in una pellicola? Ma dai copisti fu adulterata la lezione, e fu letto *e liquefatta alquanto, si conviene si stenda in una pellicola.*

CAPO XXXVI.

(30) » Questa infermità si fa intorno al garretto dentro dal » lato del garretto alquanto *più.* »

Scorso di penna avvenuto a' copisti molto ab antico, perocchè così leggono anche le stampe antiche. Ma tempo è oggimai di levare questa magagna dal testo, e leggere *alquanto giù* colla verità del testo latino, che legge *paulo inferius,* dal qual latino origina necessariamente la lezione *alquanto giù*; l'altra poi non so come il latino la potesse portare, nè tollerare. Anche la traduzione tedesca con simil modo recita *alquanto giù,* e di questo latino così tradotto, abbi esempio nella nota seguente.

CAPO XXXVII.

(31) » È da sapere, che in ogni parte si fa delle cotture » nelle gambe del cavallo, *per lo lungo,* a modo che'l pelo del » cavallo discende in giù. »

Difettoso è questo luogo nella St. cit., ed intero lo abbiamo nelle St. Ant. di questo volgarizzamento, le quali così leggono: *È da sapere che in ogni parte si fa delle cotture nelle gambe del cavallo per lo lungo e per lo traverso a modo che'l pelo ec.,* conforme al T. Lat. Orig. » Et » est notandum quod ubicumque fiunt cocturae in cruribus equi, fieri » debent per longum et obliquum, sicut pilus equi descendit inferius. »

CAPO XLV.

(32) » La cui cura è, che si curino, sì come è detto nel pre- » cedente capitolo, eccetto che la vena maestra non si leghi. »

Mi pare che sia da leggere: *la vena maestra non si segni,* perocchè del segnarla, cioè trarne sangue, si parla nel luogo qua allegato capo XLIV. e nel luogo citato dal capo antecedente, cioè nel capo trigesimosesto, dove più stesamente di questa cura si parla. Ma non sono ardito di correggere

il testo, conciossiachè, non so per qual rea ventura, il medesimo testo latino appoggia la lezione comune *si leghi*. Ecco la lezione del testo di Basilea: »Curentur ut dictum est iu capitulo proecedenti, excepto quod » vena magna (MS. magistra) non laqueatur.» Io per altro dirò un mio sospetto, che prima l'errore avvenisse per colpa de' copiatori nel testo italiano dalle due lezioni simigliantissime *si segni* e *si leghi*. E anche poi introdotta ne' testi la falsa lezione *si leghi* i copisti medesimi del testo latino, vedendone la varietà di lezione tra l'originale e la traduzione, misero la penna a voler ritoccare il testo sulla norma del testo volgarizzato, cioè con mal giudizio, e tutto a ritroso, emendando l' originale dalla copia. O forse il latino di questo passo leggeva *vena magistra non laqueatur et non incidatur* come nel passo allegato del precedente capitolo *ablaqueatur et incidatur vena magistra*; ma nel presente capitolo il secondo verbo *et non incidatur* fu ommesso dal copiatore.

CAPO XLV.

(33) » E mesta con ispatola, infinattanto, che sia fatto l'un- » guento, del quale, alquanto caldo, *s' ungano* i crepacci, la- » vati imprima ecc.»

Non è questa lezione intera ma smozzicata come si conosce al confronto del T. Orig. Lat.» donec fiat unguentum de quo aliquantulum » calido bis in die ungantur crepatiae etc.» Manca dunque nel testo volgare l'aggiunto *bis in die* pur necessario alla cura che qui descrivesi. Le St. Ant. ne porgono un branetto nella voce *due fiate* leggendo *s' unghino due fiate i crepacci.*

Ma credo che non ancora sia sufficiente al bisogno, e che sia da leggere *s' ungano due fiate il dì i crepacci.*

CAPO XLVIII.

(34) » Appresso con la curasnetta del ferro si tolga via la » bullesia del piede, quasi in fino al vivo dell' unghia del » piede ecc.»

Similmente ne' TT. Lat. a penna: *Deinde diligenter cum Curasnecta ferrea bullesia pedis usque ad vivum adnihiletur.*

(*) *Curasnetta* nel Vocabolario della Crusca è tolta per una cosa medesima coll'*Incastro*, strumento noto de' Maliscalchi; il quale secondo la

descrizione del medesimo Vocabolario è tagliente *in forma di vomero, e serve per pareggiare le unghie delle bestie.* Ma veramente l'incastro, a giudizio de' periti, non è ferro idoneo all'operazione qui dall'Autore proposta, e ciò per essere fabbricato in maniera, che stando la mano dell'operatore lontana dal luogo, che si convien tagliare, vi si debba esso strumento sospingere, e si sospinga di fatto con forza. Laddove nel caso nostro, dovendosi raspare, ed estrarre, allor ch'è guasta, la *bullesia* del piede, cioè una sostanza interposta fra l'unghia, e la carne viva, come l'Autore spiega al capo XLV., vuolsi in ciò usare di molta dilicatezza con tenere la mano all'opera del continuo vicina: al che, più che qualunque altro, può valere lo strumento de' nostri maniscalchi, detto volgarmente *Rognetta*, che è un ferruzzo corto e sottile, terminato in una stretta lamina uncinata. E questo perciò, anzi che l' *Incastro* è da credere che sia la *Curasnetta*, di cui qui dal Crescenzio è fatta menzione. Strumento diverso è quello; che al Capo L., e altrove, chiamasi da lui latinamente *Rosnetta* (NB. La St. di Bas. *Rosuecta*) e dal Volgarizzatore *Rosetta*; il quale non mai ad altro fine viene proposto, che di tagliare; e potrebbe corrispondere a quella spezie di coltello, alquanto incurvato a guisa di falce che pure è in uso presso i maniscalchi, e che da' più di loro detto è volgarmente *Ronchetta*. Il T. Padovano latino di Giordano Ruffo legge *Rosnella*.

CAPO XLIX.

(35) » Si chiama volgarmente formella (*e vi fa*) intra la » giuntura del piè, e 'l piè di sopra alla corona, presso alla » *pastoia.*»

La Crusca ci fa conoscere uno strafalcione ch'è in questo passo, e coi testi a penna ci offre da leggere molto meglio *presso alla impastura*, e ci avverte che lo stampato per errore legge *pastoia*. Le St. Ant. leggono correttamente *impastura*, e su quelle il Brugnone leggeva, ed è questo uno dei molti luoghi, dove apparisce la critica, colla quale questo maestro leggeva e studiava il Crescenzio. Gian Brugnone 71. » *Il pasturale* » detto pure *l'impastura* è situato tra la nocca, ed il piede.» E cita questo luogo di Pier de' Crescenzii. Il T. Lat. così legge: *Super coronam prope impasturam.* (Il T. St. per errore *prope in pastura*, corretto co' MSS Marc.)

CAPO L.

(36) » Della infermità de' piedi, e dell' unghie, e prima del » morbo chiamato setole. »

Il T. Lat. così recita: *De aegritudinibus pedum et ungularum.* Dovrebbe soggiungere altra cosa, per es. *et primo de Fica*; così chiamando ben tre volte nel corpo dell' articolo questa malattia che nell' italiano troviamo chiamata *setole*, nome adottato altresì dal Brugnone, nome che e nel Brugnone ed in questo volgarizzamento del Crescenzio più volte è ripetuto e si trova in tutte le stampe, in quella eziandio del Sansovino. Onde non so qual conto sarebbe da fare della lezione diversa che troviamo nel T. Germ. il quale così recita: *Delle infermità delle unghie e de' piedi, e prima diremo della malattia che in italiano si chiama Sica* e questo nome *Sica* ripete in questo capitolo tutte le volte, ma forse ha frappreso nella scrittura antica la lettera *S* per l' altra sua similissima *F*, e in conseguenza ha frappreso la lezione *Sica* per l' altra del Crescenzio consimile *Fica*. Il T. Lat. St. 1818. di Giordano Ruffo recita *et primo de sita.*

CAPO LI.

(37) » Della supposta e sua cura. »

Non vo' tacere un mio dubio sulla sincerità di questa lezione, e temo che sia da leggere: *della soprapposta e sua cura.* Ed infatti *della soprapposta* si parla poi nel capitolo, e della supposta non mai. *De morbo superpositae* legge il Lat. eziandio del Ruffo. Il veterinario Brugnone sempre chiama questa malattia *soprapposta.* Il Vocabolario della Crusca accettò la voce *soprapposta,* ma l' altra rifiutò d' adottarla, altro che in significato ben diverso di un medicamento, che *supposta* si chiama. Tuttavia non ebbi animo di cacciare dal testo questa lezione *supposta,* mancandomi a ciò fare l'appoggio de' testi, conciossiachè scrupolosamente fu ritenuta la lezione *supposta* eziandio nell' indice de' libri e de' capi del nostro Testo, e fu questa lezione registrata nel titolo del capo, ed eziandio nell' indice delle stampe antiche.

CAPO LII.

(38) » Della spuntatura dell' unghia. »

Non, che bisogno di purga abbia questa lezione del testo; ma fa mestieri accennare una falsa spiegazione che a questa voce danno i Signori Accademici della Crusca, dalla quale errata spiegazione vo' mettere in sicuro i lettori. La Crusca dunque alla voce *spuntatura* dice che è *lo spuntare e quello che si è levato dalla cosa che s' è spuntata.* Lat. proesegmen. Grec. ἀπόκομμα. E ne cita questo passo di Pier Crescenzi. Non molto a proposito; conciossiachè *spuntare* si dice il trarre sangue vicino alla punta del piede; e questa operazione, *spuntatura dell' unghia* è chiamata. Nel Crescenzio tal parola al luogo citato dagli Accademici, non ha nè può avere altro significato che quello di cavar sangue dalla punta del piede del cavallo, come si raccoglie chiarissimamente dal testo, che dice: » si » cavi con la rosetta piccola fino al fondo la stremità dell' unghia dalla » parte dinanzi, infino a tanto che la vena maestra, che discende infino » a quel luogo, si rompa con la rosetta, e ne esca il sangue. » Questa operazione è chiamata dagl' italiani *spuntatura* dal nome della parte del piede, onde si cava sangue, che dicesi *la punta,* siccome i Francesi che danno il nome di *pince* alla stessa punta del piede, appellano il trarre sangue da essa *depincer.* Quindi si corregga il titolo del Cap. 120. dell' Ippiatrla di Lorenzo Rusio *de spumaturis ungularum,* sostituendovi *de spuntaturis.* Gian. Brugn. Mascalcia 516. e nota (6).

CAPO LIII.

(39) » E si sparga di sopra polvere di galla, o di mortella, o » di lentischio, le quali cose *scaldan* la carne, e restringono gli » umori. »

Il Lat. ci manifesta l' errore che è in questo passo, perocchè così legge: » Et superaspergatur de pulvere gallae, myrti, aut lentisci, qui » carnes consolidant, et humores constringuntur. » Come potea dunque il toscano volgarizzatore la frase *carnes consolidant* voltare in questa *scaldan la carne*? e non anzi *saldan la carne?* Senza che, abbiamo anche poco appresso il testo dell' Inferigno che corregge se stesso, leggendo *e cotal cura si faccia infinattanto che la carne sia salda,* il cui latino è:

usque ad carnium consolidationem. A volere aggiugnere autorità a tanta evidenza di verità, sarebbe un fare gran torto alla discrezione de' lettori.

CAPO LVI.

(40) » Nasce dal tuello una superfluitade di carne, la quale so-
» prastà la faccia della pianta, a modo d'un bozzolo, e però
» volgarmente fico s' appella. »

Il lat. legge così: » Nascitur super tuello quaedam carnis superfluitas, » quae ad modum ficus superat solae superficiem, et ideo ficus vulgariter » nominatur. » Questa lezione *a modo d'un bozzolo* a dire il vero non mi entra, e m'ha aria d' una scorrezione. Ma che? la Crusca alla voce *bozzolo* la porta come buona lezione, e non ho autorità di mostrare il contrario; e perciò anch' io la passo per buona. Dalla Crusca per altro vorrei che qui *bozzolo* si prendesse non per similitudine, ma in senso proprio, qual che egli poi sia, e qui mi pare in significato di filugello, cioè del suo gomitolo ovato. La similitudine in questo passo non è già del bozzolo, anzi dal bozzolo è tolta, ed è appropriata a quella superfluità della carne, che si fa somigliare ad un bozzolo. Chi per es. dicesse: *Egli mangia a modo d' un porco*; porco sarebbe pigliato non altrimenti per similitudine, ma in senso proprio, al qual porco vero e reale s' assomiglia quel ghiottone di Ciacco. Chi poi volesse un esempio di voce per similitudine presa, egli è questa di *ciacco* in senso di goloso, di ghiottone, di parasito. Vedi Crusca Ciacco §.

CAPO LVII.

(41) » Se ecc. manda fuori la sua *digestione* intanto lique-
» fatta, che non rimanga niente di sterco ecc. tostamente morrà.»

Leggi la sua *egestione* colle St. Ant. T. Lat. *Si etc. emittet in tantum per anum stercora liquefacta etc.*

CAPO LXI.

(42) » Anche deono esser vòlte al Meriggio, per li venti
» freddi, alli quali dee resistere alcun portico o vero *parato*
» o chiusura. »

La Crusca alla voce *paratio* definisce questa voce così: *Lo stesso che parata*, e ne allega questo medesimo esempio del Crescenzio, aggiungendo in postilla (*La St. ha per errore* parato: *in altri TT. a penna si legge* paritlo.)

(43) » E quando cominceranno a partorire, la qual cosa » suol esser del mese d'Aprile, si dee lor appresso la stalla » serbar la profenda *in terra.* »

Porterò qui la nota degli Accademici della Crusca alla voce *Profenda*; dove meglio leggono *la profenda intera*. (Così nel testo a penna: lo stampato per errore ha *in terra*: Il T. Lat. ha *pabulum integrum.*) Leggono *intera* eziandio le St. Ant.

CAPO LXIII.

(44) » E però incontanente si domino *nel campo* (i vitelli) » i quali prima, quando son teneri si dimesticano ec. »

È da emendare *nel capo* sull'autorità irrefragabile del testo originale latino che così legge: *Capite ergo statim domentur.* Così leggono correttamente le St. Ant.

CAPO LXV.

(45) » Il loro alito, o vero *spiramento*, è spesso e caldo. »

Alla voce *respiramento*, la Crusca legge *respiramento*, soggiungendo in postilla, *così ne' TT. a penna. Lo stampato ha* spiramento.

CAPO LXVI.

(46) » Ma il lor latte e cacio, avvegnachè sia buono a man- » giare, non si dee però tor loro, ma si dee lasciare per li » vitelli, alle madri de' quali si desidera la vita, le forze e l'ac- » crescimento. »

Non è già vero che la vita, le forze e l'accrescimento si desideri alle madri di questi vitelli, ma si desidera a' vitelli medesimi; ecco il T. Lat. che non lascia alcun dubio del vero senso dell' autore: » Non tamen » eis tollendus, sed pro nutrimento vitulorum, quorum vita, vires, et aug- » mentum optatur, matribus dimittendus. » Nel volgarizzamento fu male

virgoleggiato, e si dee così leggere, come feci io: *ma si dee lasciare per li vitelli alle madri, de' quali si desidera la vita ecc.*

CAPO LXVIII.

(47) » Si muti sotto esse altre vermene, o paglia, acciocchè » più morbidamente si riposino, *e fien* più netti. »

Ho emendato *e sien* come leggono le St. Ant. sull'autorità del T. Lat. che esige la lezione *e sien* ed esclude l'altra *e fien*; dicendo così: *Purioresque sint.*

(48) » Le pasture utili *dalle* pecore son quelle, che nascono » ne'campi novelli. »

Questa lezione *dalle pecore,* fu corretta da' Bolognesi e fu scritto *delle pecore;* mutamento che pare assai ragionevole, avendo l' autorità delle St. Ant., e l'autorità del T. Orig. Lat.; *Pascua ovili generi utilia sunt, quae etc.* Nondimeno è da andar molto adagio a correggere questo luogo, conciossiachè le St. Ant. facilmente hanno potuto mutare al lor libito la dizione *dalle pecore* nell'altra più comunale *delle pecore.* Il Lat. poi non esclude affatto la lezione *dalle pecore,* avendo nella nostra lingua l'articolo *da* una forza che molto ben serve al senso di questo luogo, usandosi talora per proprietà di linguaggio in significato di attitudine, convenevolezza: per es. Bocc. nov. 29. Essendo ella già di età da marito. nov. 32. Parendogli terreno da'ferri suoi. nov. 34. Gioie da donne; e simili esempi vedi nella Crusca. Non potrebbe dunque essere anche questa lezione *le pasture utili dalle pecore* una cotale proprietà di linguaggio alla foggia delle altre? Io per altro non vorrei che fosse da nessuno imitata, nè registrata nel nostro Vocabolario, finchè non abbia altri appoggi; che cautamente è da approvare per vaghezze di lingua queste lezioni dei testi toscani, non meno che cautamente sia da mettere in essi la penna a cacciarli di casa sua, dove sono. Credetti a ciò molto utile di notar sopralluogo la variante delle altre stampe, per farne avveduto il lettore.

CAPO LXIX.

(49) » Ne' quali (montoni) non solamente la bellezza del
» corpo considerar si dee, ma eziandio la lor *lingua*, la quale
» se sarà macchiata, renderà variati i figliuoli, e se sarà nera
» saranno neri.

A considerare così leggermente la lezione *lingua* si trova errata, e non mal s'apposero i Bolognesi porgendo l'altra lezione *lana*. Ma non mi pare che facessero bene a introdurla nel testo, conciossiachè quantunque forse sia un vero errore, la lezione *lingua* dovette uscir della penna al toscano volgarizzatore, e gli argomenti son questi. Le St. Ant. leggono *lingua* e non *lana*, e il latino medesimo che abbiamo per le stampe, e il Tedesco, leggono *lingua*; verisimile è dunque, anzi certo più che a due terzi avere il nostro volgarizzatore trovato anch' egli la lezione *lingua* nel suo testo latino, e perciò sarebbe da emendare il latino coll'autorità de' migliori testi a penna leggendo: *non solum corporis splendor considerandus est, sed etiam lana*; ma l'errore autografo del volgarizzamento toscano non è da rimuovere fuori del testo; solo in servigio di chiosa è da metter fuori del testo la lezione più ragionevole come fec'io.

Anzi a voler dire il vero, neppur l'autografo latino del Crescenzio leggeva diversamente, avendo il Crescenzio copiato quasi alla lettera questo passo da Columella, cui fedelmente egli allega appresso. Ecco il passo di Columella Lib. VII. cap. III. » Itaque non solum ea ratio est probandi » arietis, si vellere candido vestitur, sed etiam si palatum atque lingua » concolor lanae est. Nam cum hae corporis partes aut maculosae sunt, » pulla vel etiam varia nascitur proles, idque inter coetera eximie talibus » numeris significavit idem qui supra. (Virgilio Georg. lib. 3. v. 387.)» *Illum autem, quamvis aries sit candidus ipse, Nigra subest udo tantum cui lingua palato, Reiice, ne maculis infuscet vellera pullis Nascentum.* Per la qual cosa non è da muovere punto il testo nella lezione *lingua.*

CAPO LXXVI.

(50) » Anche si dee guardare, che 'l becco abbia simiglianti
» tettole sotto 'l mento . . . . e che 'l suo capo sia piccolo,
» splendido, di spesso, e di lungo pelo, e che sia convenevole
» ad entrare alle capre in anno, il quale non dura oltre a sei
» anni. »

Questo luogo arrecai non per questo che abbia bisogno di correzione, che è correttissimo quanto altro mai; ma credetti bene di pigliarlo a difendere dalle mani di qualche animoso emendatore che sulla scorta del T. Lat. il volesse saccentemente mutare, leggendosi nel testo stampato latino così: Lat. *Ad ineundas foeminas ante annum congruus est hircus, non autem durat ultra decennium.* A cui dunque paresse di leggere: *non dura oltre a dieci anni,* sappia che questa dottrina fu tolta da Palladio, Novembre, lib. 12. cap 13. dove eziandio nel toscano volgarizzamento si recita: *Anzi che compia l'anno si può mettere alle capre: e non dura a ciò più di sei anni.* L'errore dunque avvenne sul T. Lat, dalla somiglianza delle due lezioni *decennium* e *sexennium,* e fu pigliata dal copiatore in iscambio l'una per l'altra. E NB., che dal Crescenzio fu qui copiato quasi alla lettera il testo di Palladio.

(51) » Credesi, che sia assai gran gregge quella, infino a » *cinquecento,* imperocchè le capre son *randage* e si dispargono.»

Questo tratto intorno alle capre tolse il Crescenzio da Varrone lib. II. cap. III. che così recita: » Relinquitur de numero, qui in gregibus est » minor caprino, quam in ovillo, quod caprae lascivae, et quae dispergant se (alii TT. dispergunt se). Contra oves, quae se congregent ac » condensent in locum unum etc. satis magnum gregem putant esse circiter quinquagenas. » Ed il Crescenzio nel T. Lat. così recita: » Satis » magnum putant esse (gregem) circiter quinquagenas, eo quod caprae » lascivae sunt, et se dispergunt ac condensant in locum unum. »

Su questi documenti appar manifesto l'errore della lezione *cinquecento,* che pure si trova eziandio nelle stampe antiche e nel Sansovino, ed ognun vede che sia da ridurre il numero *cinquecento* a *cinquanta* come lesse il Crescenzio sul testo di Varrone, e come legge anche il traduttore tedesco.

Quanto all'altro luogo notato *son randage e si dispargono,* le St. Ant. leggono, *sono randage e si dispergono;* ma non credo di muovere il testo che nella sua lezione *si dispargono* risponde egualmente alla lezione latina, e d'altro lato la Crusca alla voce *Randagio* legge si *dispargono,* benchè alla voce *Capra,* senza portarne ragione alcuna col medesimo esempio sulla St. citata adotta e registra l'altra lezione *si dispergono,* il che tuttavia credo avvenuto per isbadataggine dello stampatore.

CAPO LXXVII.

(52) » Delle troie, porci, e verri, come s'eleggano, e come si tengano, *e della loro età*, e della loro utilità, e pregnezza. »

Il T. Lat. legge così: *De scrophis, verribus, et suibus, quales debent eligi, et qualiter teneri, et quanto tempore sunt proegnantes, et de ipsarum sanitate et utilitate.* Sulla scorta di questo testo ben vedi che sarebbe nel volgarizzamento da leggere *e della loro sanità*, in luogo della lezione *e della loro età*; ed in fatti nel capitolo vedrai trattate di tutte queste cose con questo ordine: Come si eleggano n. 1. Come si tengano n. 5. Della loro età n. 8. Della loro pregnezza n. 9. Della sanità de' porci n. 13. Della loro utilità n. 14. Io credo dunque che veramente in questo tema del cap. LXXVII. la traduzione manchi del branetto *e della loro sanità*; il Lat. per altro ivi ha difetto dell'altro brano, che nel volgarizzamento si legge: *e della loro età*. Delle quali due cose nel capitolo si ragiona a' n. 8. e 13. Tuttavia di por mano nel testo non ho autorità, nè dagli altri testi, nè dalla rubrica, e però lascio correre l'acqua alla china.

(53) » E anche dee il guardian de' porci, *per tutta le volte*, » che purga il porcile, mettervi dentro la rena. »

Credetti di poter emendare *per tutte le volte*, come già fecero i Bolognesi, aggiugnendovi io l'autorità delle St. Ant., qualch'ella sia. Altra maggiore non ne ho, conciossiachè non è una di quelle correzioni che i Bolognesi eseguirono dentro al testo sulla scorta della medesima St. cit. nella serie degli errori corsi stampando.

(54) » Ancora se n'hae un' altra utilitade, cioè. Che *messo* » nelle vigne, innanzi che mettano, o che s' apparecchino a » ciò, e anche fatta la vendemmia, ne sterperanno (i porci) » la gramigna, e quasi le fanno tanto utile quanto il cavare. »

Mi parve bene di leggere colle St. Ant. *messi nelle vigne.* Il contesto medesimo grida emendazione, e il latino ben la suggella: *Vineis immissi* (verres) *nec dum turgentibus, et exacta vindemia, gramine persecuto, vertunt solum.*

CAPO LXXVIII.

(55) » E acciocchè non sien feriti dalle bestie, si pongon » loro collari di ferro, aventi sotto lieve cuoio, e co' chiovi » *confitte.* »

Lessi *confitti* accordato col sustantivo *collari*, e ciò feci coll'appoggio delle St. Ant. Si potrebbe dubitare che la voce *collari* fosse *collarine*; ma la lezione *collare* con questo medesimo esempio è portata dagli Accademici della Crusca; la voce poi *collarina* è voce di uso nostro lombardo non ancora registrata sul dizionario italiano.

CAPO LXXIX.

(56) » E sotto un maestro, cioè un guardatore, debbono » esser tutte, e questi sia maggiore, e più ammaestrato di » tutti. »

La Crusca alla voce *conoscenza* §. 2. legge così: *E questi sia maggiore per conoscenza, e più di tutti ammaestrato* (così ne' buoni TT. a penna). Con questa autorità misi mano nel testo a correggere, recandolo a questa lezione de' buoni TT. a penna. Di più purga avrebbe bisogno questo capitolo, ma la lezione men buona che vi si truova originò dal testo latino, che corre anche oggidì per le stampe, il quale dà la lezione del nostro volgarizzamento. Il mio postillatore a miglior lezione il recò coll'aiuto de' TT. a penna, e della sua buona critica; io recherò al mio lettore l'una e l'altra lezione da raffrontare insieme a sua posta: incomincia il brano quasi dal principio del capo.

Testo stampato di Basilea 1538.

CAPO LXXIX.

» Itaque in saltibus licet videre ju» ventutem, et eam fere armatam cum » in fundis non modo pueri, sed etiam » puellae pascant in die, pascere gre» ges simul communiter omnes opor» tet. Pernoctare ad suum gregem quem» que oportet. Maior natu, et coeteris » peritior esse debet magister pecoris, » eique omnes alii parere debent, ita» que tamen oportet eum alios aetate » proecellere, ne propter senectutem » minus sustinere posset labores, proe» sertim dum conveniunt formae homi» num, difficultatem, ac montium ar» duitatem, et asperitatem facile ferant, » quod pati necessitate habent, qui gre» ges sequuntur proesertim eum con» veniunt formae hominum armentitios » atque caprinos quibus rupes ac sylvae » ad pabulandum conveniunt. »

Testo recato a miglior lezione.

» Itaque in saltibus licet videre ju» ventutem, et eam fere armatam (cum » in fundis non modo pueri, sed etiam » puellae pascunt in die), pascere gre» ges simul communiter omnes. Perno» ctare autem ad suum quemque locum » gregem oportet, et sub uno magistro » pecoris, et is maior natu, et coeteris » peritior esse debet, eique omnes alii » parere debent, itaque oportet eum alios » aetate proecellere, ne propter senectu» tem minus sustinere possit labores, » cum nec nimis senes, ut nec juvenes » nimis aut pueri difficultatem, ac mon» tium arduitatem et asperitatem facile » ferant, quod pati necessitate habent, » qui greges sequuntur proesertim ar« mentitios atque caprinos quibus ru» pes ac sylvae ad pabulandum conve» niunt.»

Per somma ventura trovai questo brano aver tolto il Crescenzio da Varrone lib. II. cap. X., la cui lezione nel testo di Lipsia 1735 è la seguente.

» *Cossinius*, ad maiores pecudes aetate superiores, ad minores etiam » pueros, et utroque horum firmiores, qui in callibus versentur, quam » eos, qui in fundo quotidie ad villam redeant. Itaque in saltibus licet » videre iuventutem, et eam fere armatam, cum in fundis non modo » pueri, sed etiam puellae pascant. Qui pascunt, eos cogere oportet, in » pastione diem totum esse, pascere communiter. contra, pernoctare ad » suum quemque gregem. esso omnes sub uno magistro pecoris: eum » esse maiorem natu potius quam alios, et peritiorem quam reliquos: » quod iis, qui aetate et scientia praestant, animo aequiore reliqui parent. » Ita tamen oportet aetate praestare, ut ne propter senectutem minus » sustinere possit labores. neque enim senes, neque pueri callium diffi- » cultatem, ac montium arduitatem, atque asperitatem facile ferunt: quod » patiendum illis, qui greges sequuntur, praesertim armenticios, ac ca- » prinos, quibus rupes ac sylvae ad pabulandum cordi. »

CAPO LXXX.

(57) » Il jugero si è spazio di lunghezza di terreno di piè » dugento quaranta, e di larghezza di piè *dugento venti.* »

Qui vuol certamente esservi scorso di penna, e la vera lezione vuol essere *cento venti.* Il jugero (Jugerum) conteneva due atti (actus quadratus) ed era perciò lungo piedi dugento quaranta, largo piedi cento venti. Vedi nel Dizionario del Forcellini le autorità de' scrittori latini classici, i quali danno concordemente questa misura di un tal valore, e non di altro. Vedi anche il Palladio volgarizzato edizion veronese dell' Ab. Paolo Zanotti pag. 299. Forse era scritto *piedi cento venti* e fu mal letto *piè ducento venti.* Ma tutto questo brano avrebbe bisogno di purga e di correzione; e tuttavia mi giova seguitare il consiglio che dava il Borghini a Filippo Giunti, così ammonendolo per ben condurre la stampa della Storia Fiorentina di Matteo Villani.» Vi ho detto più volte, che nelle cose dubbie si vada adagio, perchè è molto minore errore lasciare un luogo scorretto in un autore, che impiastrarlo, che paia, che egli stia bene: perchè quando si fa così, si passa via, e non vi si pensa più, e però non si sana mai; dove apparendo il male, viene dello occasioni di poterlo sanare, come si è veduto, e si vede tutto giorno negli scrittori latini.» Vedi anche nota 29. Vita Crescenzio.

Questo tratto dei lepri e del lepraio, dal Crescenzio fu letto in Varrone lib. III. cap. III., dove il valor del jugero non si legge, come non leggesi nè eziandio sul testo originale latino del Crescenzio, e non leggesi pure nella traduzione tedesca; e perciò convien credere che fosse una giunta del traduttore toscano o qualche postilla illustrativa del testo, la quale per altro si legge introdotta nel testo eziandio nelle St. Antiche o nel Sansovino.

Quanto al T. Lat. di questi brani, i due primi si leggono nella St. di Basilea, ma il terzo che fu tratto dal capo XIII. di Varrone, e comincia *recitat Varro quod cum esset in quodam loco qui vocatur ager laurenti*, non leggesi nella St. di Basilea, ma si legge ne' MSS. Marciani, e lo lesse il mio postillatore da' suoi MSS., e lo lesse il traduttore tedesco da' suoi, e quasi nessuna varietà vi ho trovato dall'un testo all'altro. Alcune ve ne sarebbero dal T. St. che abbiam di Varrone, ma non è questo il luogo di fare la collazione de' TT. Lat.

CAPO LXXXI.

(58) » E se l'acqua fia di fontana, o vero di fiumi, in quella » potranno ben vivere di que' pesci, che sono nelle parti di » Lombardia, cioè Cavedini, Scardoni, *Barliquj* ed alcuni pic- » coli pesci. »

(*) Nel latino. *Et si aqua fontanae, vel fluvialis sit, in ea poterunt commode vivere, ex iis qui sunt in partibus Lombardiae, Cavidani, Scarduae, Barbi, et quidam alii parvi pisces.*

Cavedine è il pesce, cui diedero i naturalisti il nome di *Capito*. La Scardova, qui detta Scardone, è il *Cyprinus latus* de' più di loro. In vece poi di *Barliquj* voce entrata per errore di stampa nell' antica edizione Fiorentina, e quindi passata in quella di Napoli, e nella presente, dover leggersi *Barbj* fu saggiamente avvertito dagli Accademici della Crusca nel loro Vocabolario. Io nella mia ristampa ho corretto l'errore coll' appoggio della Crusca alle voci *Barbio, Scardone.*

CAPO LXXXII.

(59) » A questi (pagoni) una sollecitudine si conviene, *imperocchè* le femmine, che nei campi dormon, per tutto, dalle » volpi si guardino. »

Forse è da leggere: *A questi una sollecitudine si conviene imperò, che le femmine ecc.* Latinamente *Una autem his cura debetur, ut incubantes per agrum foeminas, quae hoc passim faciunt, a vulpe custodias.* La voce *imperocchè* si dee sciogliere in due: *imperò* la quale tutta quanta appartiene al branetto innanzi, e corrisponde alla voce latina *autem*; e l'altra voce *che* non è altro che congiunzione dipendente dal verbo *si conviene.* Resta da vedere se *imperò* possa usarsi per un semplice *però,* che più comunemente si usa a tal uopo. Eccone esempi di questa medesima scrittura: 9. 86. 8. *Molte lesioni ricevono da Volpi, e da altri animali, imperò appresso di que' luoghi è da stirpar tutte erbe e arbucelli, dove le volpi si nascondono per appostare.* 9. 87. 3. *Ed imperò è quasi lor necessario, che sieno appresso luogo, dove acqua discorra.* 10. 7. 2. *Sono di più forte natura, ed imperò non di leggieri infermano e muoiono.* 10. 32. *Sono di cotal figura e forma* (alcune tagliuole) *che se non veggendole intender si possono. Ed imperò que' che tender le vuole, veggale da quelli, che l'usano.*

(60) » Ma a porle alle galline, si vuole aver la gallina (*parla » delle uova dei pagoni da far covare alle galline*) apparecchiata al » primo crescere della Luna, a nove dì. Nove uova le si pon- » gono, le cinque sien di paone, l'altre di gallina. Il decimo » dì l'uova della gallina gli si tolgano, e altre uova di gallina » vi si pongano in numero, come prima, acciocchè nel tren- » tesimo dì si possano co' pagoncini l'uova aprire. »

Il latino qui non ci dà maggior lume: ma da Palladio abbiamo la cosa più chiara, che apertamente dice come a luna prima si pongano le uova, e stieno nove dì, e lo decimo dì della luna si tollano di sotto alla gallina le quattro uova gallinaccee *et cetera* lib. I. cap. XXVIII. Dalla qual dottrina di Palladio mostra aver tolto la sua Pier de' Crescenzi.

CAPO LXXXVI.

(61) Spesso gridanti e battaglieri, e in battaglia pertinaci, *e » con gli animali* che nuocono alle galline, non solamente non » temano, ma ancora contr'a lor vadano. »

Parla de' galli, e una cosa credo che sia da notare, a chi potesse con buoni testi correggere. Nella lezione *e con gli animali* il Lat. legge: *et*

qui animalia, quae nocent gallinis non modo non pertimescant, sed etiam pro gallinis propugnent. Era forse da leggere *e che gli animali* ec. Questo tratto fu letto dal Cresc. in Varrone lib. III. cap. IX.

(62) » Per la qual cosa l'uova *si convertono in acqua,* o si » corrompono. »

Par che qui il traduttore avesse isgraziatamente il suo T. Lat. scorretto, che meglio legge nei nostri testi stampati: *Eo quod pulices, et alia nasci solent, quae gallinas quiescere non patiuntur; ob quam rem ova aut inaequaliter maturescunt, aut corrumpuntur.* Il nostro volgarizzatore vuol aver letto: *aut in aquam maturescunt.* Lezione certo men buona. Il T. Germ. legge col T. Lat. che fu tratto da Varrone ibi.

(63) » A por dell' uova, si vuole osservare che sien di nu- » mero impari, e che l'uova che si pongon abbian seme di » gallo. Il curatore ivi a quattro dì, che l'avrà poste, dee tor » l'uova, e sperarle, e quelle nelle quali non si vede alcun » segno di pollo levarle e l'altre lasciare. »

Il T. Lat. varia alcun poco dal volgare, così leggendo: » Insuper po- » nenda ova observant ut sint numero *imparia ova quae incubuntur.* » *Habeant* semen pulli nec ne curator quatriduo, postquam incubare coe- » perit intelligere potest, si contra lumen tenerit, et parum quod unius- » modo animadvertit esse, eijcere debet, ac aliud subijcere. »

Va bene por sott'occhio al lettore il T. Lat. di Varrone da confrontare col T., forse mal letto, di Pier de' Crescenzi. » In supponendo ova ob- » servant, ut sint numero *imparia. Ova quae incubuntur, habeantne* » semen pulli, curator quatriduo, postquam incubari coepit, intelligere » potest si contra lumen tenuit, et purum uniusmodi esse animadvertit, » putant eiiciendum, et aliud subiiciendum. » Varr. lib. III. cap. IX. n. 12. La magagna del T. St. Lat. di Pier de' Crescenzi vedi distinta con distinto carattere.

(64) » Imperocchè la malvagia volpe si dice gli apposta (i » polli), *e che in alto salga* acciocchè veggano gli occhi suoi lu- » centi, sì come faccelline. e con la coda, sì come bastoncello, » le minaccia: e così impaurite caggiono, e quella le prende. »

Meglio legge il Lat. » Fertur enim quod vulpis subdola intuetur eos » quantuncunque in alto existentes loco, ut videant oculos eius lucentes, » ut faculas, et cauda quasi baculo quodam minatur eis, ut sic perter- » ritae cadant, et eas rapiat. »

A voler che le galline dall' alto caggiano acciocchè se le mangi la volpe, fa d' uopo non già che la volpe in alto salga ella, ma che sien elle già in alto, e la malvagia volpe standosi in terra le adeschi con suoi mottuzzi a discendere in terra: e così recita ottimamente il latino.

CAPO XC.

(65) » Palladio dice che ancora dalle donnole sicuri si fanno » (i colombi) se intra loro si gitta vecchia spartea, che credo » che sia la Ginestra della quale gli animali si calzano. »

(*) Il luogo di Palladio qui dall'Autore citato é nel lib. I. al tit. XXIV. » A mustelis tutae fient, si inter eas frutex virgosus sine foliis, asper, vel » vetus Spartea proiiciatur, qua animalia calciantur. » Qual pianta sia lo Sparto degli Antichi, di cui facevansi funi, calzari per le bestie, ed altri lavori, già si è dimostrato altrove; cioè nel fine della annotazione al cap. XXVIII. del lib. I.

(66) » La finestra di sopra tetto serri, *e i cancelli*, sì che i » colombi entrar possano e uscire, ma non gli uccelli rapaci, » che sempre entrano con l'alie aperte. »

Leggi *serri e cancelli* colla Crusca alla voce *cancellare* dove così dice. (Così si dee leggere questo luogo, dicendo il Lat. *cancellet et claudat.*)

CAPO XCV.

(67) » *A che debbono* gli alveari esser grandi per lo grande » esciame, e piccoli per lo piccolo. »

Ecco il T. Lat. di questo brano: *Item debent alvearia esse magna pro magno examine, parva pro parvo.* Ognun vede che il cominciamento *A che* corrisponde al Lat. *Item,* alla qual voce latina le altre volte fu fatta corrispondere la italiana *Anche*; per es. Vedi il capo CII.

di questo medesimo lib. n. 6. Chi non vede omissione della *n* qui fatta dal copiatore? che dovea scrivere *anche*, e vi si leggea forse *ache*, e non pose mente alla *n* indicata col segno sopra la parola e la omise. Ecco la osservazione che fanno a questo proposito i Deputati a pag. 94. delle loro annotazioni al Boccaccio. » Si truova nelle scritture di quella età » lasciata talvolta questa N in parole, ove necessariamente si richiede, » e scritto v. g. Cocordia ed altre simiglianti. Fusse ciò o per vezzo » proprio di quel tal copiatore, o per uso, o abuso, che si abbia a dire » di que' tempi, sarebbe ora un voler indovinare. Ma ben si può assai » sicuramente credere, che sia errore di penna. Perciocchè si vede altre » volte ne' medesimi libri *Concordia* scritto bene, come che ciò debba » essere accaduto per dimenticanza di far quel titolo sopra la parola, » col qual sogliono suplire per questa lettera. »

CAPO XCVI.

(68) » Le pecchie, parte nascon da loro medesime, e parte » dal corpo di un bue putrefatto, sì come disse Varrone; ma » il modo tace. Virgilio dice, il maestro Arcadio essere stato » il primo a ritrovar di questa cosa.»

(*) Non è maraviglia, che il Crescenzio tenesse per vera la generazion delle pecchie dal sangue e dalle carni corrotte de' giovenchi; essendo vissuto in tempi, ne' quali una tal cosa era creduta altrettanto certa, quanto qual si fosse altra gran verità; confermata inoltre dalla testimonianza d'innumerabili scrittori antichi; de' quali ben venti, tra Greci e Latini, ne annoverò il Redi, nelle sue Sperienze sopra la generazione degl' Insetti, ove fu il primo a palesarne la falsità. La favola erasi abbellita da' Poeti, i quali vollero far credere, che ritrovamento sì maraviglioso fosse dovuto ad Aristeo pastor sovrano, regnante in Arcadia, di cui però Virgilio .

Tempus et Arcadii memoranda inventa Magistri
Pandere, quoque modo caesis jam saepe iuvencis,
Insincerus Apes tulerit cruor etc.

CAPO XCVII.

(69) » Torrai sinopia liquida, ovvero altro colore simile, » che tinga, e in piccolo vasello porteremo e osserveremo le » fonti, e l' acque prossimane, e allora *che le pecchie che vengono* » a bere, si tocchino con un fuscello tinto, e poi aspetteremo ec.»

Al branetto *che le pecchie che vengono* la seconda *che* vi è troppa, e vuol essere scorso di penna, non vezzo dello scrittore, che così volesse scrivere in pruova. So che dagli antichi scrittori fu adoperata questa *che* non pure oziosa, ma dannosa eziandio al senso; ma il danno che questa *che* porta al senso negli esempi allegati dai Deputati a pag. 62. e dai Vocabolari fin qua ristampati con nuove giunte ed in altri esempi ch'io vidi, non è tale che guasti affatto la verità ed il senso; e lascia luogo a vederci alcun vezzo di modo, ed una quasi sconvenevolezza a ragione; ma questa *che* del testo allegato guasta sì fieramente il senso e la verità, che sulla scorta del T. Lat., e sull'autorità de' TT. Ant. ho voluto omettere questa *che* guastatrice della sintassi. Ecco il T. Lat.» Apes quaeremus, ac primo longe aut prope sint exploremus, rubricam liquidam » vel quid aliud tingens brevi vasculo geramus infusam, et observemus » fontes aut aquas vicinas; tunc dorsa apum bibentium tangantur illo » liquore tincta festuca.»

CAPO XCVIII.

(70) » E i frutti sieno rose, ramerino, *ellere d' arbori*, man- » dorli, peschi, peri, meli e tutti arbori pomiferi, senza ama- » rore.»

A conoscere errata questa lezione è da sapere, che qui si ragiona del procurare alle pecchie abbondanza di fiori; de' quali fiori si dicono da poter procurare alle pecchie o in erbe, o in frutici, o in arbori; e ad una ad una queste tre specie di fiori si prendono a sporre, e fu detto dei fiori, cui porgono le erbe; or in questo branetto si pigliano a sporre i fiori, che porgono alle pecchie i frutici da cavarne il mele, e questi frutici son qui recitati così: *E i frutti sieno rose, ramerino, ellere.* E qui bisogna far punto; e poi si discende alla terza maniera di fiori che porgono da far il mele alle pecchie, e sono i fiori degli alberi; e si legge così: *D' arbori* (sottintendi *sieno*) *mandorli, peschi, meli e tutti arbori pomiferi, senza amarore.* Or vegga il lettore a sua posta che castroneria di lezione sia quella che porgono tutte le stampe *ellere d'arbori.* Ecco il T. Lat. che porge un frutice di più che non fa il volgarizzamento toscano. » Custos apum procurare debet ut circa ipsarum locum » sit abundantia florum, quos vel in herbis, vel fruticibus, vel arboribus » procuret industria; herbas nutriat origanum, thimum, saturciam, ser- » pillum, violas, amaracum, hiacinthum etc...... in fruticibus quoque

» sint rosae, lilia, rosmarini, ederae: in arboribus amygdalus, persicus,
» pirus, pomiferaeque arbores, quibus nulla amaritudo respondet floris,
» vel succi. »

Credo da notare il raro uso della voce *frutto* qui adoperato per *frutice* ben due volte; la Crusca non la registra, bensì la abbiamo noi registrata nel nostro Vocabolario della Crusca ristampato in Verona fino a quasi tutta la lettera I, ed oltre a questo esempio di Pier di Crescenzi abbiamo allegato l'esempio di Boezio volgarizzato per Maestro Alberto 3. 87. *Chi vorrà la sua terra seminare, Anzi che 'l nuovo seme entro vi metta, De' frutti vecchi la farà spogliare.* (Lat. Liberat arva prius fruticibus).

(71) » E ancora *i popilioni, cioè parpalioni* abbondano, i » quali anche uccider dobbiamo. »

I Sigg. Accademici della Crusca propongono da emendar questo passo coll'autorità del lor testo a penna consultato a correggere i brani di questa scrittura allegati nel loro vocabolario sulla lezione dell'Inferigno: La lezione proposta è questa: » E ancora i papilioni, cioè farfalloni, ab» bondano, i quali uccider dobbiamo. » delle due varianti la lezione *papilioni* cacci pure di nido la falsa *popilioni*, ma la seconda variante cioè *farfalloni* non mi par di adottarla, essendo bella e buona e usatissima dagli antichi la voce *parpaglioni*, come si può vedere nella Crusca che esempi a iosa ne ha. Ed a volere emendare dove errore non sia, egli è un voler ricorre con poco buon garbo chi caduto non sia.

CAPO XCIX.

(72) » E se dell'alveario meno *spesso* si partono, e ne so» prastà alcuna parte, *senza suffumicare*, il porre lor presso erbe » molto odorifere, massimamente appiastro, è ottimo.»

Il T. Lat. offre alcuna varietà di lezione da fare a questo brano: » Si ex alveo minus frequentes (sarà dunquo da leggere *meno spesse?*) » evadunt, aut subsidit aliqua pars *subfumigandum*, et prope apponen» dum aliquid bene olentium haerbarum, maxime apiastrum, et thymum.»

L'altra varietà trovo nella lezione *subfumigandum et prope apponendum* etc. il qual latino porge da leggere come fanno le St. Ant. *suffumicandole e lor ponendo presso alcuna cosa odorosa* ecc.

Mi basta aver notato questa varianza da lasciarne il giudizio a' periti: notando per altro che col Lat. e colle St. Ant. italiane legge il traduttore tedesco.

(73) » Radici d'erba, che da' foresi si chiama *Amello*, poni » odorifero vino ecc. »

(*) Il sentimento più comune de' Botanici si è che la pianta celebrata da Virgilio, col nome di *Amello*, sia quella, che perciò appunto dal Linneo è detta *Aster Amellus*.

CAPO C.

(74) » E conviene (alle api) render l'anima sotto 'l peso, » tanto è l'amor de' fiori e gloria di generare il *mele. E avve-* » *gnachè* sieno di breve vita, imperocchè oltre a sette anni non » vivono, benchè la lor generazion sia immortale. »

Nel branetto in carattere corsivo, la particella *e* abbonda ed è troppa al senso e lo guasta, di che si dee leggere ommessa una tal particella come esige anche il T. Lat. che così legge: » Saepe etiam errando in » duris cotibus attrivere alas, utroque animam sub fasce dedere, tantus » est amor florum, et generandi gloria mellis, licet sint brevis vitae, nam » ultra septennium non vivunt, quamvis earum genus maneat immortale. »

CAPO CIII.

(75) » Della qual cosa saremo ammaestrati per molti segni. » Primieramente quando son pieni di pecchie, e vi sentiamo » piccolo mormorio, imperocchè le vote sedie de' favi, siccome » concavi edifizii, le voci le quali riceveranno, *si lievano* più » in alto. »

Un solo accento che manca alla voce *si* del verbo *si lievano* fa che la voce medesima *si* riesca particella del verbo *lievano*, il quale in virtù di essa particella diventa neutro passivo, e ne riesce tale un imbratto, che Dio tel dica. Ma si metta un accento alla voce *si* e se ne faccia un avverbio ed il verbo *lievano* avrà rapporto ai favi voti, i quali lievano

in alto le voci delle pecchie che vi sieno dentro assai rade, e così tutto il senso camminerà bene, e co' suoi piedi. Ecco il T. Lat. a levarci ogni dubbio. » Vacuae sedes favorum, velut concava aedificia, voces quas accipiunt in altum extollunt. »

(76) » E facciasi fummo di galbano, e di secca bovina, *la* » *quale* nel polmentario, con accesi carboni si convien destare. »

T. Orig. Lat. *Fumus admoveatur ex galbano, et arido fimo bubulo, quem in pulmentario siccis carbonibus convenit excitari.* Pare assai manifesto che si vuol qui destare il fumo, e che sarebbe da leggere *lo quale.* Questo *destare* ci ricorda il suo simile uso nel Petrarca Son. 24. *Levata era a filar la vecchierella Discinta e scalza e desto avea il carbone.*

Questo errore del testo originò un altro errore delle Crusche ristampate, le quali tutte adottarono questa giunta veronese del Pederzani *Destare per similitudine si dice del Render morbida una cosa.* Cresc. lib. 9. cap. 103. Facciasi fumo di galbano, e di secca bovina, la quale nel polmentario con accesi carboni si convien destare.

Questa giunta non adottammo nella nostra ristampa veronese Zanottiana, e se questa giunta veniva a mano del Monti da essere sindacata, ne usciva un dialogo de' più saporiti.

Il T. Lat. del Cresc. sopra allegato è di Palladio lib. VII. Tit. VII. n. 2., ed il branetto *in pulmentario siccis carbonibus* sarebbe da correggere co' migliori TT. *in pullario factis carbonibus*; se forse il Cresc. non avea scritto nel suo codice *in pullario sitis carbonibus*, come congettura il Morgagni Lett. II. al Pontedera.

CAPO CV.

(77) » Fanno ancora gran quantità di cera che massima- » mente è necessaria e a' Re e a' Prelati come per tutti *si fa.* »

Leggi *si sa*, il qual error di lezione si legge in tutte le ristampe eziandio nella Milanese de' Classici Italiani. T. Lat. » Faciunt etiam ceram, » quae maxime necessaria est regibus et praelatis, et quibuscumque per- » sonis, ut notus est omnibus. »

(78) » A provar la loro utilità, dice Varrone, che e' fu- » rono due Cavalieri Spagnuoli fratelli, arricchiti del campo

» Falisco; a' qualiounciò fosse cosa che dal loro padre lasciato
» fosse una piccola casetta e un campicello non maggiore di
» un jugero, intorno a tutta la casa alveari feciono, ed ebbervi
» l'orto, e tutto altro spazio di Timo e di Citiso seme coper-
» sero. Costoro ogni anno non ricoglievano meno di diecimila
» sesterzi di mele. »

(*) E veramente nel libro III. di Varrone, scritto in Dialogo come gli altri, al cap. XVI. Cornelio Merula, uno degli interlocutori, s' introduce a ragionare così. » Hunc Varronem nostrum audivi dicentem, duo milites » se habuisse in Hispania fratres Vejanios, ex agro Falisco, locupletes, qui- » bus cum a patre relicta esset parva villa, et agellus non sane maior ju- » gero uno, hos circum villam totum alvearia fecisse, et hortum habuisse » ac reliquum Thymo, et Cytiso obsevisse, et Apiastro. Hos nunquam » minus, ut peraeque ducerent, dena milia sestertia, ex mele recipere esse » solitos. »

Quindi si raccoglie, che spagnuoli non furono già i due fratelli Vejani, fatti ricchi per la rendita delle api, ma Italiani, del territorio Falisco, presso a Civita Castellana, i quali avevano militato sotto a Varrone in Ispagna, allora quando egli, come uno de' luogotenenti di Pompeo Magno, nel principio della guerra civile, aveva comandato agli eserciti in quella provincia. E non è maraviglia, che dal Volgarizzatore del Crescenzio sieno stati chiamati Cavalieri, piuttosto che semplici soldati, come di fatto lo erano: noto essendo abbastanza, che nel secolo in cui esso Volgarizzatore scrisse, la voce latina *Miles* non s' interpretava in altra maniera.

NB. A questa nota dell'editor Bolognese è da aggiugnere:

Il lettore vedrà inesattezza nel Volgarizzamento dove si recita che questi due fratelli Spagnuoli sono arricchiti del campo Falisco, quando dal testo genuino di Varrone la cosa è a rovescio che non già del campo Falisco sonsi arricchiti i due fratelli spagnuoli, ma i due fratelli nativi del campo Falisco sonsi arricchiti d'un campicello spagnuolo. A questo errore diede luogo il testo latino del Crescenzio che così legge: » Ad ipsarum utilitatem proban- » dam refert Varro duos fuisse milites in Hispania fratres ex agro Falisco » locupletatos (ecco l' equivoco che vien rimosso dalla migliore lezione » *locupletes*) quibus cum a patre relicta esset parva domuscula et agellus » non sane maior iugero uno, circa totam domum alvearia fecisse, et » hortum habuisse, et reliquum locum ac spacium thimo et cytiso semine

» operuisse, ac etiam apiastro; hos numquam minus, quam denos milia
» sextarios ex melle recipere esse solitos. »

La postilla del mio testo stampato scritta a mano recita: » *Denos milia*
» *sextarios* sed in lib. III. Varronis habetur *dena milia sextertia*, et se-
» cundum illud verbum Vulgarizator traduxit. »

Le St. Ant. del secolo XV. nella traduzione leggono: » E tutto l'al-
» tro spazio di ditimo e di citiso seme copersero et apiastri questi non
» ma meno (sic) che per i quali menassero dieci volte mille sexterzii di
» melle ricevere essere usati. »

L' edizione del Sansovino non legge diversamente, la qual edizione con tutte le promesse magnifiche del frontispizio, o non fu corretta, dove era grande il bisogno, o fu corretta a capriccio, e perciò peggio di prima guastata. *Nota del correttore veronese.*

(79) Onde Persio dice:
» Nec thymo satiantur apes, nec frondae capellae. »

(*) Un tal verso diffettoso nella quantità di una delle due sillabe, non trovasi in Persio, ma è tolto, con qualche piccola mutazione, dall'Egloga X. di Virgilio.

Nec Cytiso saturantur apes, nec fronde capellae.

INCOMINCIA

IL

LIBRO DECIMO

Di diversi ingegni da pigliare gli Animali fieri.

Gli antichi Filosofi, il cui intelletto fu dall' Onnipotente Dio sì alto ammaestrato e illuminato, acciocchè conoscessero le cose che sono utili all'umana generazione; intendendo le cose che sono sotto'l Cielo, esser create per utilità degli uomini, con sottile ingegno pensarono in che modo gli animali aerei, terrestri e acquatici, che per lo peccato del primo padre all' uomo non obbediscono, pigliar potessono, e trovarono molte cautele, le quali gli uomini usano e con loro industrie successivamente, infiniti ingegni aggiunsono da' più non saputi. Ed imperò tutti quelli che ho potuti sapere, intendo riducere in iscritto, trattando in che modo si piglino gli uccelli, e secondariamente le bestie salvatiche, e poi de' pesci. Degli uccelli, in che modo si piglino con uccelli rapaci dimesticati, con reti, con lacci e con vischio, balestro e archi, ed in alcuni altri modi. Delle bestie, come si piglino con altre bestie dimestiche, con reti, con lacciuoli, con fosse, con tagliuole e molti altri modi. De' pesci anche come s' ingannino con reti, ceste, amora e calcina.

CAP. I.

Degli uccelli rapaci in genere.

I Savj antichi vedendo alcuni uccelli, che volando per l' aria prendevan gli altri, saviamente s' affaticarono per dimesticar le generazion degli uccelli rapaci, acciocchè quegli che per loro prendere non potevano, per loro ajuto pigliassero: e di questo fu il primo trovatore il Re Dauco (a), il quale per divino intelletto conobbe la natura degli sparvieri e de' falconi, e quegli dimesticoe e avvezzoe a pigliar preda, e delle loro infermitadi curargli, dopo 'l quale molti altri furono, che molti di quegli uccelli rapaci aggiunsero alla scienza.

CAP. II.

Dello Sparviere.

Lo Sparviere è uccello assai conosciuto, e la sua natura è, che viva di ruberia d' altri uccelli, e imperò va sempre solo e non mai accompagnato, imperocchè alla preda non desidera d' aver compagnia, e quanto può quando va predando, va presso a terra, acciocchè dagli uccelli ch' e' vuol pigliare, non sia veduto. Da tutti gli uccelli i quali perseguita, per istinto di natura è conosciuto: e quando il veggono o sentono, garrono, fuggono, e quanto possono s' occultano. Questi sono di velocissimo volato nel principio della lor mossa, ma poi è lento (a): ed imperò se incontanente non piglia, lascia di seguitar la preda: e sopra alcuno arbore spesso indegnato in tal maniera si pone, che appena vuol tornare al Signore. E truovansi gli sparvieri nell' Alpi alcuni nidificare, e migliori di tutti sono, sì come si dice, quelli che nascono nell' Alpi di Brusia in Ischiavonia.

(a) T. Lat. Daucus. (1)

(a) T. Lat. Haec avis velocissimi volatus est in principio sui motus, sed postea lentus est eius volatus. (2)

Buoni ancora nascono nell' Alpi di Verona e ne' confini di Trento. E di quegli alcuni son piccoli, i quali per comun nome si chiamano sparvieri, e alcuni grandi, i quali si chiamano astori, e tutti sono di generazion di sparvieri, sì come il corvo e la cornacchia, che sono d'una medesima generazione, piccolo e grande (b). E questo medesimo in più animali si può vedere. E degli sparvieri alcuni maggiori sono, e queste son femmine che sono di maggior vigore: e alcuni che son minori, e chiamansi moscardi e son maschi, e di piccola utilità (c).

CAP. III.

Della bellezza e bontà degli Sparvieri.

La bellezza degli Sparvieri si conosce, che sien grandi, corti e aventi piccol capo: e 'l petto e le spalle grosse, e ampie cosce: i pie grandi e distesi, e 'l color delle penne nero: e la bontà si conosce, imperocchè quello ch' è tratto del nidio, è migliore e quasi mai dal Signor non fugge: e questo si chiama nidiace: ovvero che di nidio uscito, di ramo in ramo va seguitando la madre, e si chiama ramingo: e questo è ottimo: e quello che fu preso quando uscì del nidio, è di secondo merito innanzi che le penne in fierità mutasse, e soro si chiama. Se alcuno di tal tempo preso fue, rade volte si dimestica e usa con gli uomini: ma se si dimestica, è buono, imperocchè in fierezza fu usato di pigliar preda. E quanto più animoso è veduto, e più ardito e di miglior costumi, tanto più dagli esperti miglior si giudica.

(b) T. Lat. Sunt enim de genere accipitrum sicut corvus et graculus eiusdem generis sunt, et canis parvus et magnus, et idem in pluribus animalibus est videre.

(c) Merita d'esser letto a quest' uopo eziandio Ser Brunetto Latini nel suo Tesoro Lib. V. Cap. XI. Ma nota che bisognerebbe leggerlo intero nel testo originale francese, essendone mutilato il volgarizzamento toscano.

CAP. IV.

Come si dimestichino e ammaestrino gli Sparvieri, e che uccelli pigliano, e come si mudino.

Nudrisconsi i nidiaci e raminghi di buoni uccelli e di buone carni più volte il dì a poco per volta, acciocchè più ami il suo Signore. Puossi ancora dar loro uova in iscodella rotte e dibattute, ed in acqua bogliente gittate, e poi con le dita insieme strette, e quel medesimo si fa ne' sori dal principio. Ma quando ottimamente fieno dimesticati e avvezzi, una volta il dì si vogliono pascere dopo terza, quando la digestione avranno compiuta, che si conosce, quando hanno vota la gorga, da que' che ne sono usati. E se 'l cibo della gorga infino al dì seguente non discenderà, altrettanto sanza cibo si lasci. Anche si può due volte il dì cibare sicuramente, se troverai il cibo esser disceso della gorga, e quante volte questo vedrai, potrai sicuramente pascerlo, se tu non vorrai quel medesimo dì ovvero il seguente ire a uccellare: imperocchè allora si conviene sia affamato, acciocchè con maggior disiderio seguiti la preda, e al Signore più agevolmente ritorni. Dimesticasi se molto si tenga in mano, e massimamente per tempissimo nell'ora dell' aurora, e intra la moltitudine degli uomini, e a romor de' mulini e de' fabbri e simili luogora: e ammaestransi i nidiaci e i raminghi, imperocchè gli altri sono in fierezza ammaestrati, in questo modo. Cibinsi nell' ora di nona di buon cibo, e nel seguente dì si tenga in luogo oscuro molto infino a nona. Allora si tolga e portisi al luogo da uccellare, e non si lasci prima alle gazze ovvero a pernici, imperocchè troppo son forti: e se quelle soperchiar non potesse, addebolirebbe il suo ardire. Ma lascisi alle quaglie, tordi e merle e simiglianti. Ma se vuo' ch' e' pigli le gazze, abbiane una presa, e trarràle molte penne, e alcuno in un fossato nascoso, innanzi al cospetto dello sparvier si la gitti e lo sparviere si lasci ad essa. Piglian le quaglie e le pernici e le gazze e ghiandaje, e molti altri uccelli, sì come merle, tordi, passere e simili. Mudansi

ciascuno anno, e pongonsi del mese di Marzo ovvero d'Aprile in una gabbia grande, spezialmente a ciò fatta e posta al Sole allato al muro, in opposta al meridiano, e mudasi ovvero compiesi la mudagione nel principio d'Agosto, e ne' più nel mezzo e d'alcuni nel fine, e d'alcuni non si compie tutta. E a questo vale, se ben si pascano di buone carni, e massimamente d'uccelli (a), acciocchè s'ingrassino, e allora ottimamente si muda. E alcuni dicono a questi molto valer le carni de' vispistrelli e delle bisce e testuggini, e delle lucertole: e alcuni avvisatamente gli pelano, acciocchè le penne nuove rinascano più tosto, benchè a così fare molti già sene son guasti.

CAP. V.

Della loro industria, e come s'inducono a non partirsi.

Guardi il Signore dello sparviere, che in alcun tempo non l'offenda. Ma quando lo vedrà adirato e che non vuole star sopra la mano ovvero in su la pertica, soavemente il tocchi, e rilievilo quando pende, e quanto può consideri i costumi e la volontà sua, e in ogni suo voler lo seguiti, e sempre in mano il cibi, ed in nulla gli contraddica: imperocchè lo sparviere è molto di sdegnosa natura. E però quando verrà a uccellare, non lo lasci se non vede, che sia ben desideroso di pigliar la preda, e massimamente a gazze e a ghiandaje: e quello troppo da lungi non lasci, imperocchè quando e' non può aggiugner l'uccello, spesso indegnato si fugge, e alcuna volta sale in albero e non vuole al Signor tornare. Anche il Signore non l'affatichi oltre al modo, e non sia tanto desideroso della moltitudine delle quaglie ovvero altri uccelli, che quello guasti o che lo faccia adirare. Ma quando quelle avrà prese, le quali vede che lo sparviere appetisce, sia contento, e volentier di quella preda lo cibi, acciocchè senta che il suo pigliar gli è giovato, e commuovasi ad amore d'uccellare.

(a) Il T. Lat. aggiugne *et ovorum* (3)

CAPO VI.

Delle infermità degli Sparvieri e lor cura.

Avviene allo Sparviere, che riscaldi sì oltre alla natura e alla complession sua, che alcuna volta abbia febbre: e allora che sarà al toccare caldo e starà tristo, che alcuna volta avviene per li soli spiriti infiammati per troppa fatica o per altro accidente, e alcuna volta per umori infracidati in alcuna parte del suo corpo. E allora se è magro, poco e spesso si cibi di carne di polli e di piccoli uccelli, ma non di passere, imperocchè sono di molto calda complessione, e le dette carni gli dia ravvolte in cose naturalmente fredde, sì come in granella di zucche o di cocomero trite, o in mucilaggine (a) di Silio e di simili, e alquanto si cuocano in isciroppo violato e in simili cose, e gli si dieno: e pongasi in luogo freddo e oscuro in su una pertica avvolta di panno lino bagnata in sugo d'erbe fresche. Alcuna volta infredda, e non può smaltire il cibo, e allora simigliantemente è tristo e al toccar freddo, e il color degli occhi si muta a pallore e a discolorazione, e allora si tenga in luogo caldo e soavemente in mano si porti, e alcuna volta si faccia volare, e dieglisi carne d'uccelli e massimamente di passere e polli maschi, e pippioni alquanto cotti in cose calde, sì come in vino ovvero in acqua, nella quale sia menta, salvia, persa, puleggio e simili, e avvolgansi in mele o in polvere di finocchio o d'anici o di comino: e non gli si dia nulla, se prima ogni cibo della sua gorga non è disceso: e se è magro, più spesso si cibi: se grasso, più di rado e meno. Ma in ciascun caso temperatamente è da cibare, tanto che fia guarito. Ma se in niun modo smaltisce, e al tutto ritiene il cibo, dicono gli esperti, che si prenda cuor di rana, e mettaglisi nella gorga con una penna legato con un filo, e poi trai il filo e così il pasto gitterà. Anche gli vengono pidocchi, e allora ugni la pertica o il panno che v'è su ravvolto, con sugo di morella o d'assenzio, e così

(a) La St. cit. *mutilaggine.* (4)

si lasci al Sole dalla mattina insino a terza. Ancora gli vengono alcuna volta vermini: allora dàgli sopra 'l pasto sugo di foglie di pesco ovvero polvere di santonico, e sarà liberato. E alcuna volta hanno mal di gotte negli articoli dell' alie o delle cosce. Quando in quelle ha male, allora gli s' apra la vena che è sotto l' ala ovvero sotto la coscia, e caviglisi un poco di sangue. Anche gli vien podagra ne' piedi, per umori che gli scendon nelle giunture e nelle dita a gocciola a gocciola. Allora si curano con latte d' erba, la quale lattajuola è chiamata, ugnendo loro di quella i piedi, e ugnendone il panno lino, e quello avvolgendo in su la stanga, sopra la quale si tenga lo sparviere tanto, che la podagra sia rotta: e allora si lievi il panno e ungasi la podagra di sevo, tanto che sia guarito.

CAP. VII.

Degli Astòri.

Gli Astòri son della natura degli Sparvieri, sì come è detto. Il conoscimento della bellezza e della bontà loro è, sì come conoscimento degli sparvieri: e nascono in alpi ed in boschi, e dimesticansi e nutrisconsi e ammaestransi, sì come gli sparvieri, e pigliano pernici e coturnici (a) e fagiani e aghiròni, e molti simili uccelli, sì come anitre, oche, cornacchie e quasi tutti uccelli, a' quali s' ammettono, e a conigli e lepri piccole e grandi, avvegnachè quegli sanza ajuto de' cani tener non possano. Feriscono ancora i cavriuoli piccoli, e quegli impediscono in tal modo, che i cani pigliar gli possono. Mudano come gli sparvieri, e quelle medesime infermità vengon loro, e in quel medesimo modo si curano: ma sono di più forte natura, ed imperò non di leggieri infermano e muojono. E non si richiede in loro cotanta diligenza, e non così agevolmente si parton da' lor Signori.

(a) *Al.* cutornici. (5)

CAP. VIII.

De' Falconi.

Il Falcone è uccello conosciuto, e vive di ratto, e solo va alla preda, sì come ogni uccello rapace, per la cagion nello sparviere assegnata. Questo uccello è di mirabil volato nel principio, mezzo e fine: il qual su rotando sale, e di sotto il ragguardamento affissando, e dove vede l' anitra, oca o grù, sì come saetta con l' ale chiuse all' uccel discende, e con l' unghia di dietro lo lacera: e se quel non tocca, lo perseguita dovunque fugge, e spesse volte quando l' uccello in fuga convertito pigliar non può, sì s' adira contro 'l detto uccello, che dopo lui con furor volando, dal suo Signor molto si dilunga, tanto che non torna a lui (a). Questo uccello è molto animoso e di nobil genere. I falconi, si dice, che prima vennono del monte Gelboe nelle parti di Babilonia, e quindi vennono in Ischiavonia (b) al polo nudo, monte aspro: e quindi si sono sparti per alcuni altri monti sterili, dove si trovano.

CAP. IX.

Delle diversità de' Falconi.

De' Falconi alcuni son grandi, i quali comunemente son chiamati falconi, e alcuni piccoli che si chiamano smerli. E de' grandi alcuni son neri e alcuni respettive bianchi e alcuni rossi, per lo mescolarsi insieme a generare. Quando il terzuolo d' uno ha perduta la sua compagnia, si mescola con l' altra: e tutti

(a) Questo costume del falcone fu dallo Allighieri notato nel suo poema. Inf. 17. v. 127. Come 'l falcon che è stato assai sull' ali, — Che senza veder logoro, o uccello — Fa dire al falconiere: oimè tu cali: — Discende lasso, onde si muove snello — Per cento ruote e da lungi si pone — Dal suo maestro disdegnoso e fello ecc. E 22. v. 130. Non altrimenti l' anitra di botto — Quando 'l falcon s' appressa, giù s' attuffa — Ed ei ritorna su crucciato e rotto.

(b) *Ad palum nudum* dicono i TT. Latini.

questi falconi son femmine, e i lor maschi son chiamati terzuoli. E son detti terzuoli, imperocchè tre per nidio ne nascono insieme, due femmine e 'l maschio, e però terzuolo è chiamato, i quali non son di tanta virtù, quanto le femmine, e sono molto minori che le femmine.

CAP. X.

Della bellezza e nobiltà de' Falconi.

La bellezza e nobiltà de' Falconi si conosce, se ha il capo ritondo, e la sommità del capo piana, e 'l becco corto e grosso, e le spalle ampie, e le penne dell' alie sottili, e le cosce lunghe, e le gambe corte e grosse. I piedi lividi e aperti e grandi: e quello ch' è cotale, il più delle volte sarà molto buono, avvegnachè alcuna volta sene trovino di quegli molto rustichi e sformati, che son buoni. Ed imperò la bontà de' falconi, e l'ardire solamente per esperienza perfettamente si conosce. Ma impertanto la lor bontà e 'l disiderio di prender gli uccelli, molto accresce la 'ndustria de' suoi maestri. E per contrario per non sapergli governare, si rivocano da lor buon proposito.

CAPO XI.

Come si nutriscano, dimesticano e ammaestrano.

Non si vogliono tenere in legno, ma solo sopra una pietra ritonda e alquanto lunga, perchè in su quella più si dilettano per istinto di natura e per loro consuetudine. Quelli, di questi che son piccoli, di carne di becco o di carne di polli spezialmente si nutriscono. Quando degli uccelli incomincerà a pigliare, dàgli del primajo ch' e' piglia quanto ne vorrà, e simile fa del secondo e terzo, acciocchè per questo alla rattura degli uccelli, e a ubbidire il Signor s' innanimi. Ma da quindi innanzi strignilo in questo modo. Quando vuoi ch' ei prenda degli altri uccelli, scortica la gallina e fanne tre purgazioni, e daglile

molli in acqua, e ponlo in luogo oscuro e lascialo infino all'aurora del dì, e poi lo scalda a fuoco e va a uccellare, e non lo affaticare oltre che voglia, ma solamente quanto vuole, e quanto egli desidera si l' ammetti agli uccelli, e così volentieri con teco dimorcrà, e dovunque anderà, volentieri a te si sforzerà di tornare. Quando troverrai il tuo falcone ardito, e con gran desiderio prender gli uccelli, diligentemente considera lo stato suo in grassezza ed in magrezza, ed in che stato lo troverrai, in quello ritenerlo ti sforzerai, imperocchè alcuni falconi meglio si portano quando son grassi. Ma i più e quasi tutti, in istato mezzano provan bene. Alcuni, avvegnachè pochi, quando saranno più magri: e di questa generazione i rossi, secondo che per lo più si dice. E quando prima si mettono agli uccelli, prima a' minori, e poi si mettono a' mezzolani, e nell' ultimo a' maggiori, perocchè s' elli si mettessero prima a' grandi e fossero sopraffatti da loro, mancando la potenza e la 'ndustria, la quale per uso acquistano, incomincerebbon da indi innanzi i grandi uccelli e i mezzani a temere: e così molto malagevolmente ripiglierebbe l' ardire a sè innato, lo quale per lo poco senno del suo conducitore aveva perduto. Molto si dice far pro a' falconi e pigliare ardire, se tu il terrai molto in mano, e diegli ad ora di terza una coscia di pollo, e poi gli poni innanzi dell'acqua, nella qual si bagni: poi si ponga al Sole, sì che s' asciughi. E poi si ponga in luogo oscuro, e insino al Vespro si lasci: e poi si tenga in mano quasi infino a primo sonno. Poi gli si ponga innanzi lume di lucerna ovvero di candela per tutta la notte: e quando l' ora mattutina viene, sì si spruzzi di vino e tengasi al fuoco, e in su l'alba del dì si porti a uccellare, e s' e' piglia, gli si dia di quel ch'e' piglia quanta e ne vuole: ma s'e' non piglia niente, dieglisi un' alia e mezza coscia di gallina, e pongasi in luogo oscuro. E presso a mezzo Febbraio porrai il falcone in muda, e d' ogni carne lo ciberai infino a un mese, e poi gli poni innanzi una conca d'acqua: ma prima gli dà beccare. E se vedi ch' e' non mudi, ugni la carne la qual tu gli dai, di ricotta e mele (7). E se ancora non muda, togli una rana e fanne polvere, e poni sopra la carne, e muderà. E guarda che

dalla muda nol tolghi, infinattanto che compiute sien le sue penne. E quando della muda il torrai, non lo tenere al caldo, ma il più il tieni in mano, e non andare a uccellare infino a quindici dì con esso. Egli pigliano anitre, aghiròni, oche, grue e starne e molti altri uccelli. Ma dicesi, che s' e' mangia il sangue dell' aghiròne, che ogni disiderio di prender le grue perdono: ma le carni sanza il sangue, non credono che lo lascino incorrere in questo vizio.

CAP. XII.

Delle infermità dei Falconi.

A' Falconi vengono tutte le 'nfermità, che di sopra avemo detto degli Sparvieri, e a quelli medesimi segni si conoscono, e così si curano: imperocchè ogni uccel rapace quasi è d' una medesima natura, ed imperò di quelle qui non bisogna trattare. Ma una cosa conosci, che i falconi son di più forte natura che gli sparvieri, e non così agevolmente infermano e muojono, s' egli avviene che mangino innanzi che 'l cibo sia smaltito della sua gorga. Oltre a tutto questo alcuni Falconieri narrano molti modi di governare i falconi, e altre infermitadi venir loro, e altre cure esser loro necessarie, de' quali forse alcune son vere, che per molte sperienze s' appruovano. Ma molte cose di quelle che dicono, son senza ragione, e son più tosto apparenti, che esistenti: e però se qui alcune cose mancassero delle cure de' falconi e degli uccelli rapaci, per uomini sperti, non una volta, ma molte, in lungo tempo si compieranno.

CAP. XIII.

Degli Smerli.

Gli Smerli son di natura e generazion de' falconi, e son quasi falconcelli piccoli, come dimostra la forma e 'l color delle penne, e uccellasi con essi più tosto per diletto che per utilità. Pigliano massimamente allodole, e di tanto desiderio e animosità sono a quelle prendere, che spessamente l' hanno seguite nelle ville infino nel forno ardente, o in pozzo o sotto mantelli d' uomini. Anche piglian passere e altri uccelli piccoli. Della lor dottrina e cura più non dico, che per le cose di sopra basti.

CAP. XIV.

De' Girifalchi.

Il Girifalco è uccello rapace maggiore che 'l falcone, ed è di gran virtù e di gran potenza e di mirabile ardire, in tal modo che trovati ne sono alcuni di sì audace spirito, che hanno assalito l'aguglie, e pigliano in verità ogni uccello quantunque grande, e son quasi della natura de' falconi: ed imperò la dottrina de' falconi assai basta a nutrirgli e ammaestrargli.

CAP. XV.

Dell' Aquila.

L' Aguglia è similmente uccello vivente di ratto, che per la sua fortezza e suo ardire è chiamato Re degli uccelli, imperocchè tutti gli uccelli quella temono, ma ella niuno teme. Sono diverse maniere d' aguglie. Alcune son molto grandi, alcune son mezzane, alcune piccole e alcune son più nobili, non disideranti se non uccelli e animali che vivon sopra la terra: e alcune in un certo modo ignobili e degeneranti, che appetono

non solamente le carni vive, ma eziandio le morte e i pesci morti, e stanno sopra carogne d'asini e di simili: e queste cotali dechinano ad ignobilità e natura di nibbi. L'aguglie si dimesticano dagli uomini, cioè quelle che piccole son tratte di nidio. Ma quelle che lungo tempo in fierezza furono, non sarebbe sicuro a dimesticare, imperocchè agevolmente per lo suo ardire e potenza, offenderebbon nella faccia o altrove, quello che l'ammaestra. E dimesticansi per pigliar con esse ogni grande uccello, e massimamente acciocchè prendan lepri e cavriuoli con ajuto de'cani. E quegli che l'aguglia a uccellar porta, a sostenerla dee esser forte. E incontanente che vede i cani aver trovata la pastura, lasci l'aguglia ammaestrata, la qual sempre sopra i cani volerà, e quando la lepre vedrà, subitamente discenderà e prenderalla. Nutriconsi d'ogni carne e non di leggieri infermano. Ma quando la lepre avrà presa, si pasca di quella più volte, acciocchè quelle poi più volentieri perseguiti. Quelli i quali a' nidi dell'aquile stanno, prendano in mano un de'suoi aquilini, e quando gli pigliano, per paura dell'aquila sieno armati, e massimamente ne' lor capi. E quando il detto aquilino avrai, ad alcun palo in alcun luogo non molto dal nidio rimosso, il leghi: questi griderrà, il padre verrà e la madre, e recherannogli lepri e conigli, se ne saranno in quelle parti, e galline e oche se ne potranno avere. E ancora gli recano alcuna volta gatte, volpi e nel distretto di Modona già recarono galline con alcuni pulcini, intra le penne della madre, i quali sanza alcuna lesion furon presi.

CAP. XVI.

Da' Gufi e Coccovegge.

Il Gufo e la Coccoveggia sono d'una medesima natura, e sono animali, che più tosto la notte volano che'l dì, imperocchè i loro occhi di notte meglio veggono che di dì. E conciossiacosachè sieno sozzi, e di rado dagli altri uccelli veduti, maravigliansi e hanno gran diletto in vedergli, imperocchè l'ani-

ma così sanza ragione, come la ragionevole, nelle cose nuove e non usate spezialmente si diletta. Gli uomini dunque veggendo gli altri uccelli intorno volare al gufo e alla civetta, e quegli con molto disiderio ragguardare, pensarono ingegni, per li quali pigliassero quelli, li quali al gufo e coccoveggia rozzamente s'appressano. Non dunque gli nutriscono, perchè gli altri uccelli piglino, ma perchè per la loro presenza piglino quegli che gli vengono a vedere, con vischio, con reti o con altri ingegni. Vivono d'ogni carne, e massimamente di topi e d'assiuoli: e quando saranno ben pasciuti, convenevolmente digiunano due dì, tre e quattro: il gufo alcuna volta infino a otto dì non patisce: e le femmine son migliori che i maschi, sì come ogni uccello rapace. La coccoveggia si tien meglio in buche e in simili luoghi, che altrove; e se ben dimesticata sarà, ottimamente piglierà i topi nella casa. Mangiano ancora lucertole e rane, e ogni cosa che abbia carne.

CAP. XVII.

Come gli Uccelli con rete si pigliano.

Gli Uccelli con reti si pigliano in molti modi. E un modo è, che si pigliano alla pantera, alla quale si pigliano anitre. Il modo è, che appresso ad alcun palude facci una fossa di venti o di venticinque braccia lunga, e quasi dieci o dodici braccia larga, e ancora maggior se vorrai, e tanto concava, che v'abbia presso a una spanna d'acqua, e sia da due capi lunga e acuta, e dall'un (a) canto sia un fossato, e nell'altro alquanto dalla lungi sia una casellina. Appresso della fossa sia da ogni lato spazj piani, tanto che vi cappia la rete, e poi si faccia siepi intorno intorno, acciocchè lupi nè volpi, nè altri nocevoli animali vi possano entrare, e gli uccelli in quel luogo

(a) T. Lat. varia la puntalura. » Et fil a duobus capilibus longis acuta in uno angulo, sic quidem fossatus, et in alio aliquantulum longa sit casella circa foveam. Sint undique spatia plana quanto est relium latitudo ecc. (8)

stanti cacciare. Nella predetta fossa appresso di dodici o sedici anitre dimestiche il dì e la notte vi dimorino di Verno, e saggina in buona quantità vi si gitti nell' acqua per le dimestiche e per le salvatiche, e sieno le dimestiche alle salvatiche simili in colore. E allato alla ripa della fossa si ficchino pali di quattro pertiche, che lievin le reti. I pali delle reti si ficchino appresso degli spazj apparecchiati. E sopra quella corda de' pali piccoli tutta la rete si raccolga: e così quella rete cuopra gli staggi ovvero bastoni che alzan la rete, e sieno due reti grandi poste in ciascun capo, sì come reti ajuoli, i quali alcuni chiamano copertojo, le quali quando si chiudono insieme, in alto si congiungono a modo d' un comignolo di casa di paglia. E il modo di quelle alzare è, che appresso della casetta sia una forca con pertica, nel cui capo sottile sia annodata la fune della rete, e nel grosso sia una cesta forte e grande ripiena di terra, che col suo peso, quando vorrà, tirerà la rete quasi a modo d' una macchina: e quivi trarranno moltitudine d' anitre, che di notte per l'aria volano, quando le dimestiche griderranno. E quando vene saranno scese in gran quantità, chiuderai le reti. E con la pertica percotendo lievemente le reti, tutte le salvatiche nel cocuzzolo della rete, ch' è nel sopraddetto fossato distesa, caccerai, e le dimestiche che non temono, rimarranno nella pantera. E poi apirrai il capo del cocuzzolo, e agevolmente co' denti strignendo loro il capo, l' anitre ucciderai, e così in un' ora mille alle volte sene prendono. Ed è un altro ingegno, col quale si pigliano le grù e i cigni, e starne e oche, il quale è cotale. Nelle ripe de' fiumi da ogni parte si pone un arbore altissimo ovvero due insieme congiunti, acciocchè più lungo l' arbore sia, e per tutto caviglinoli per poter salire: e nella sommità una carrucoletta, nella quale si ponga la fune della rete, la cui lunghezza sia secondo la larghezza del fiume, e secondo la distanza degli arbori, e alta quanto son lunghi i legni, e tirisi la rete sopra 'l fiume: e di poi gli uomini insino dalla lungi vengano per la ghiaja del fiume: ogni uccello che troverranno, cacciando, i quali, volando, dallo splendor dell'acqua non si discosteranno, infin che daranno nella rete: e allora si

china la rete con le funi, e gli uccelli si pigliano. E questo modo luogo non ha, se non quando sarà nugolo o nebbia, altrimenti gli uccelli levati agevolmente si partirebbon del fiume. È un altro ingegno, per lo quale spezialmente si pigliano oche e starne, il quale è cotale. Nel tempo del Verno, quando per lo gielo e Sole è polvere ne' campi delle biade, tendesi nella biada in un solco la rete lunga per quaranta (a) braccia, o in quel torno, e larga quasi quattro braccia, dopo terza, quando gli vuoi pigliare la sera; o ver la sera quando gli vuoi pigliar la mattina. E questa rete è simile a una parete, e ha due staggi lunghi, come la metà della rete, e tendesi con *duabus brachetis* (9) come la parete, e disponsi per modo, che per sè si lievi agevolmente (b), imperocchè l'uomo non le potrebbe levare. E quando la rete così tutta in terra sarà fermata, si raccolga tutta sopra la corda, e cuoprasi la corda e gli staggi, *et brachetae* di polvere o d'erba, e sia in un fossato in luogo alquanto rimosso, dove l'uomo si nasconda, il qual la rete dovrà tirare. Nel luogo della rete sieno due oche dimestiche simiglianti alle salvatiche, perciocchè le salvatiche vengano più sicuramente: e quando le salvatiche saranno discese in alcuna parte del campo, dalla parte opposita vada il compagno con un cappello in capo, e con un marrone o altra cosa in mano parli alcuna cosa, e paja che lavori, altrimenti si fuggirebbono. E in questo modo le conducono cautamente al luogo della rete, il che agevolmente si fa per tutto 'l campo, quantunque sia grande, se questo cautamente farà. E quando nella rete le vedrai, confidentemente parla al compagno e dì che la rete tiri. Ma imperocchè questo uccello è sagacissimo, ti conviene al tutto guardare, che la mattina al luogo della rete non vadi, imperocchè incontanente sen' avvedrebbono e dalla rugiada e dalla brina da' tuo' pie mossa, e fuggirebbono. Ed imperò quando tendi la sera, è necessaria questa cautela, che quivi gli staggi ponga, e che per tutta la notte gli lasci, ma quando vuoi pigliar la sera

(a) T. Lat. Per triginta brachia, vel idcirca.

(b) T. Lat. » Sed disponitur ut per se elevetur violenter.»

non è necessaria questa cautela. La maggior parte questa cautela non osservano, ed imperò rade volte ne pigliano, e solamente le giovani non maliziose. Anch'è un altro modo da pigliare anitre appresso l'acque dov'è sabbione, ed è la rete simile alla predetta, ma è piccola e più spessa, e nel medesimo modo si tende e cuopresi di sabbione: e'l luogo del guardiano sia coperto d'alcuna cosa e poi di sabbione, e abbia un piccol foro donde veder possa: e guardisi che per lo foro non mandi il fiato, quando nel luogo son gli uccelli. Qui non son zimbelli necessarj, ma per tutto 'l Verno si ponga in quel luogo vinaccia e saggina, acciocchè comincino a usare il luogo gli uccelli. E quando vi saranno avvezzi, tendi la rete, e potrai il luogo guardare, e la via dell'entramento con lunga fossa cavare e cuoprila, come con sagginali o con altra cosa, e gittavi su del sabbione. La detta rete o simile a quella più fitta, potrai tendere in aje ottimamente, o in altri luoghi a pigliar colombi, pernici, corbi, ghiandaie, allodole, e ogni uccel piccolo che becchi. E potrai con l'esca fare, che quivi star s'avvezzino, e poi la rete tendere e 'l luogo di paglia coprire. E questo ingegno puote aver luogo a tempo di nevi, e in ciascuno altro tempo. E sarà l'esca conveniente, spelda, fave, saggina e loglio, e simili. Con quella medesima rete sanza esca si potranno pigliar gli uccelli di State, quando nel tempo del gran secco tenderai la rete presso ad acque. Anche è un altro ingegno, per lo quale si pigliano con reti uccelli di diverse generazioni, e massimamente colombi e tortole,e alcuni altri uccelli di mezzana grandezza: e quasi tutti uccelli piccoli e sparvieri, e quasi tutti uccelli rapaci, e'l modo si è: che due reti assai lunghe e alte, che da tutte genti son conosciute, che volgarmente si chiaman pareti, e tendonsi (*) in prati ed in vie ed in campi, e presso ad acque di lungi l'una dall'altra, quanta è la lor larghezza, delle quali ciascuna ha due mazze che le lievano, quando la comune fune si tira. La cui lunghezza è secondo la larghezza delle reti, e il capo di ciascuna si ferma in terra con piccol

(*) Forse *pareti, estendonsi* col T. Originale.

palo, e hanno dall'un capo una fune comune, la quale si lega a un certo palo comune fitto in terra. Dall'altro capo hanno un'altra fune che arriva infino al luogo dell'uccellatore, coperta con certi rami. Queste reti per colombi e altri uccelli grandi son rade, e per li piccoli son sottili e spesse. Le predette reti, quando sono in terra fitte, giacciono in terra l'una contr' all'altra, e quando la fune si tira, si congiungono e cuopron gli uccelli che sono in quel mezzo. E in questo spazio si tengono colombi e tortole, alcuni accecati, ovvero alcuni accigliati che niente veggano, e con filo legati (c). E pe' piccoli uccelli vi si ponga una civetta, alla qual vedere traggono volentieri. O vero si tengano quivi uccelli piccoli con filo legati, a'quali altri piccoli vengono: e alcuna volta vi discendono sparvieri e falconi. L'uccellator mai aspettar non dee, che alcuno uccello che venga, in terra si ponga, ma quando sarà presso, tiri la fune e abbatta in terra l'uccello e piglilo.

CAP. XVIII.

D'altre reti e ajuoli.

Ed è un'altra generazion di reti, con la qual si pigliano molte generazion d'uccelli, e massimamente quando la terra è coperta di neve, che comunemente è chiamata ajuolo, ch'è di due reti non molto grandi, ma spesse e forti, che in ciascun capo si congiungono e si ficcano in terra dilungate dalla parte di mezzo, ed hanno quattro mazzuole, con le quali si lievano in alto, nè si chinano a terra quando si tira la corda, ma stanno alte, congiunte insieme a modo d'una capanna, e la rete e le funi e le mazze si cuoprono con istrame o paglia, e nel mezzo si mettono granella che piacciono agli uccelli, che si speri che vi vengano. E quando l'uccellator s'avvedrà quivi esser moltitudine d'uccelli, segretamente entri in una piccola capannetta

(c) Il testo originale ha più un brano, che non fu letto dal traduttore toscano. (10)

ben chiusa, la quale far vi si convien prossimana, e subitamente tiri la fune, e fortemente a un palo, che dentro esser dee, l'annodi, e gli uccelli si pigli. E con questo ingegno si piglia agevolmente nibbi e aguglie, e tutti uccelli che si pascon di bestie morte, se una carogna o un pezzo d'essa si ponga nel mezzo della rete, e ancora si piglierà le volpi, se vi si metta una gallina. Ma questa rete per aguglie e per uccelli grossi vuole esser ben forte.

CAP. XIX.

Altre reti.

Sono altre reti, che si chiamano ragne, molto sottili, si che nell'aria appena si veggono, con le quali si pigliano molti uccelli, e tendonsi ritte in aria legate a due pertiche, in luogo donde gli uccelli soglion passare. E ancora sparvieri a queste agevolmente si pigliano. Similmente i falconi, quando appresso si tenga un colombo, e in quel medesimo modo tutti uccelli rapaci. E sono ragne di due generazioni: alcuna è semplice, ed alle verghe sì lieve s'acconcia, che quando si tocca, cade e l'uccello involge. L'altra si ha tre panni, quello del mezzo grande e molto fitto, quelli di fuori son minori e radi, e quando è legata alle pertiche per uccellare e ben tirata, quelle di fuori stanno molto distese, e quella del mezzo molto lenta, e quella lentezza si raccoglie su tra le due di fuori, e quando l'uccello di sopra, volando, vi percuote, trapassa amendue le rade, e nella mezzana s'avvolge, ed in quella quasi in un sacco pende.

CAP. XX.

Altre reti.

Sono altre reti, con le quali si prendono pernici, che sono lunghe e strette, e nel mezzo hanno una coda a modo di sacco, e quando l'uccellatore uccella il dì con esse, ha uno panno

rosso con verghe formato a modo di scudo, e quello porta innanzi a sè andando per lo campo, e per due buchi guarda e cerca, e quando le vede, tende loro le reti intorno con alcuni pali fitti, annodati alla fine della rete, e la codazza con cerchielli aperti stende, e distese le reti, va innanzi con lo scudo verso le pernici, e nella coda delle reti a poco a poco le pigne non solo con paura, ma co' piè, se fia di bisogno. Quegli che la notte uccella, la sera cerca dove la notte si riposano, e quando è ben notte oscura, a quel medesimo luogo con lume ritorna, e'l lume con un vaso così acconcio, che non sia veduto, ed egli vegga appresso di sè un buon pezzo di terreno, e vada per un solco del campo, e per l'altro torni in quel luogo, nel quale lasciò le pernici, e quando le vede, sì le cuopra con una rete, la quale hae aperta in capo della pertica formata a modo, come si richiede a questo fatto: e se ha la predetta rete, la può tendere intorno a loro, e quelle cacciare e tutte le piglierà.

CAP. XXI.

Altre reti.

È un' altra rete, che erpicatojo è chiamata, assai grande, con la quale si prendono le pernici, quaglie, e fagiani, e alcuni altri uccelli, con ajuto d' alcun catello a queste cose ammaestrato, il quale gli uccelli cerchi: i quali quando gli trova, sta, e non va a loro, acciocchè non le cacci: ma l' uccellator suo Signore indietro ragguarda, e la coda muove in tal modo, che l'uccellator conosce, che poco innanzi sieno gli uccelli. Allora egli e'l compagno la rete traggono, e gli uccelli e'l cane cuoprono, e così si pigliano. È ancora un' altra piccola rete adattata al capo d'una pertica, sì che stia aperta, la qual s' adopera da un solo uccellatore (11), e solo col quagliere alle quaglie, il suon del quale è in tutto simile alla voce della quaglia femmina: per lo qual suono i maschi s' accostano ardentemente vicino all'uccellatore, ed egli allora gli cuopre e piglia.

CAP. XXII.

De' lacciuoli da pigliarli.

Fassi lacciuolo, per lo quale agevolmente si pigliano gli uccelli che vivon di ratto, in questo modo. Nel luogo dove presso dimorano gli uccelli rapaci, ovvero donde passano, si ficca fortemente da ogni parte un archetto molto piegato, presso al quale da una parte si ferma una verga, nella cui fessura si ficca una coda di topo o rana, o altro pezzuol di carne: e dall' altra parte fortemente in terra si ficca pertica, avente in capo un lacciuolo e una piccola corda con un fuscello, per lo quale la pertica piegata si ferma all' archetto e alla piccola fenditura, che si fa in capo della verga che tiene il topo: e'l lacciuolo si stende intorno al topo o alla carne. E quando l' uccello torrà il topo o altra cosa, postavi acciocchè ne la porti, tocca, la pertica tocca si (a) scioglie dall' archetto con l' uccello rapace, e l' uccello rimane appiccato per li piedi. Anche si fanno molti lacci delle setole del cavallo, in una funicella della detta materia tessuta, che si tendono ne' solchi del grano o ver d' altra biada. E ponsi la detta fune alta da terra, quanto l' uccello è alto, o poco più, acconcia col laccio aperto e piegato sì, che l' uccel che passa, messovi entro il capo, si pigli per lo collo. E in questo modo si pigliano le pernici nei campi, e le quaglie e i fagiani negli andamenti de' boschi, per li quali passano: e gli uccelli d' acqua si prendon pure in quel medesimo modo, quando presso all' acqua onde passano, cotali lacci si tendono. Ancora i colombi e molti altri uccelli si prendono con essi, quando covano o hanno i pippioni, se intorno al nidio loro si tende.

(a) *Al.* o altra cosa postavi, acciocchè ne la porti, tocca la pertica: tocca, si scioglie. (12)

CAP. XXIII.

Da pigliare i Colombi.

Anche nelle fave e ne' fagiuoli seminati si prendono colombi e tortole con piccoli lacciuoli, che volgarmente si chiamano scalelle (a). Di questi lacciuoli il modo è questo: che ne' capi di un piccolo bastoncello ovvero melegario (13), di lunghezza di un sommesso, si ficcano due sottilissime verghette alte una spanna, e nel mezzo si ficca una spina ovvero pruno lungo due o tre dita. E questa (b) scaletta s'appoggi alla ripa del solco, dove sia un poco cavato, in tal modo che la spina giaccia in terra nella fossa, e le verghe sieno di sopra, ed a quella si ponga il laccio appiccato ad un paletto fitto in terra, il quale aperto lievemente si rimuova dalle verghe: e sia tenuto da quelle, e nella spina si ficchi il fagiuolo ovver la fava molle, solamente un granello: il quale quando l' uccello col becco prenderà, nell'alzare il capo il laccio gli cadrà in sul collo e la scaletta (c) co' virgulti, la quale l'uccello sentendo, spaventato, il capo e'l collo tirerà, e in questo modo rimarrà preso.

CAP. XXIV.

Come gli uccelli si pigliano col vischio.

Gli uccelli si prendono col vischio ovvero pania, in molti modi. Un modo è, che s' impaniano verghe sottilissime d' olmo, dove altri vinchi non si truovino, le quali sieno piccole ovvero lunghe, secondo la grandezza dell' uccello per cui s' impania. Ma prima si dee temperar la pania, sì che sia ben tegnente, in questo modo. Lavisi ben con acqua temperata calda, aprendola con le mani bagnate, e nettandola ben da' bruscoli, e poi vi si mescoli un poco d' olio d' uliva, acciò non sia sì

(a) Le st. ant. *Staoldi*. Lat. scapellae (sic)
(b) Lat. scabella. Le st. ant. *scaletta*.
(c) Lat. scabella.

dura, che alle penne dell' uccel non possa appiccarsi: la qual cosa fatta, s' appicchi alle verghe in tal modo, che ciascuna verga sia intorno intorno involta le due parti, e la terza sia senza vischio rimasa, sì che toccar si possan con mano. Ma se 'l tempo sarà sì freddo, che la pania ghiacci, temperisi con olio di noce. E queste verghe piccole impaniate si ficchino lievemente nelle verghe de' palmoni, che son pertiche grandi di rami d' arbori verdi, e massimamente di quercia, aventi nel capo superiore quattro o cinque verghe un poco elevate, nelle quali si ficcano le verghe sottilissime impaniate. E quando quel palmon sarà ben fornito di verghe impaniate, si ficca in terra in una fossatella fatta, acconcia in modo d' arbore diritta, e intorno a quella si ficcano rami d' arbori, alli quali si appiccano gabbie, nelle quali sieno molti diversi uccelli spartiti che cantino: e gli uccelli che volan per l' aria chiamano, e li chiamati si pongono sopra 'l detto palmone impaniato, e tocchi dalla pania, caggiono in terra e son presi.

CAP. XXV.

Ancora con vischio.

Anche con grandi verghe invischiate si prendono di molti grandi uccelli, e massimamente corbi e cornacchie con ajuto d' un gufo, in questo modo. Ne' luoghi dove stare ovver passar sogliono, taglisi ne' rami alcuno arbore, che da altri arbori molto sia di lungi ma alcuni rami vi si lasciano rimondi di foglie, ovvero alcune pertiche vi si pongano sopra quelle, e in queste si ficcan lievemente le verghette grandi invischiate: e il gufo si ponga in terra in luogo un poco alterello, sì che dagli uccelli meglio sia veduto, che volano. Al quale, quando gli uccelli il veggono, volano intorno, e per lo volare, lassi, sopra l' arbore impaniato si pongono, e così in terra rovinano, i quali l' uccellatore con una pertica gli perseguita e uccidegli, imperocchè se con mano gli volesse pigliare, sì l' offenderebbono col becco.

CAP. XXVI.

Del pigliar gli Sparvieri con vischio.

Anche col vischio si pigliano Sparvieri, Falconi, e uccelli rapaci, in questo modo. Ficchisi in terra due o tre verghe impaniate un poco di lungi l' una dall' altra, e piegate l' una contr' all' altra: e in mezzo di lor si leghi un uccello, sì come colombo o pollo, o carne o topo, per li nibbi o altri uccelli rapaci che appetiscono tali cose: alle quali cose quando verranno, sien presi.

CAP. XXVII.

Come si pigliano le Passere al vischio.

Anche si pigliano col vischio le passere, e tutti uccelli piccoli, ovvero grandi, se le verge invischiate si pongano dove gli uccelli si pascono o si rannano. Anche si pigliano con funi impaniate I rigogoli, quando a' fichi vengono o all' uve, e tutti altri uccelli che imbolano i frutti, se le predette funicelle dinanzi s' acconcino a' fichi o agli altri frutti maturi dove venir sogliono. Ancora con funicelle lunghe impaniate si pigliano stornelli che molti insieme radunati volano, quando sia alcuno stornello, al cui piede si leghi una corda impaniata, e in mano si tiene, e lascisi quando la schiera giugne presso, allora con la corda lasciato, sene va, e con essa strettamente vola, e molti toccan la corda e s' impaniano, e insieme con lui a terra rovinano. Ancora con vischio si pigliano anitre e simiglianti uccelli acquatici, quando s' impania una fune di giunchi, de' quali si fanno le stuoje, e poni la sera nel lago o in altro luogo dove i detti uccelli sogliono stare: e quando la notte nuotano, percuotono nella fune in su l' acqua tesa, e poi la mattina si trnovano impaniati e pigliansi: ma conviensi, che la pania sia temperata per modo, che si difenda dall' acqua.

CAP. XXVIII.

Come si pigliano col balestro.

Come gli uccelli si prendano con balestro e con arco è assai manifesto a tutti quelli che saettano dovunque sieno, o in terra o in arbore. Ma in ciò son da osservar certe cautele non ad ognuno manifeste, delle quali l'una è, che 'l balestratore che vuol l'oche o altri uccelli grandi saettare, deve aver saette biforcate dalla parte anteriore in ciascuna parte acute, che l'alie che toccano o 'l collo, taglino, imperocchè la comune percossa o foro della saetta, non offenderebbe l'uccello in tanto che rimanesse quivi, ma fedito sen' andrebbe: ma finalmente fedito altrove si morrebbe. Anche quando saetta, dee guardare non alla prima nè all'ultima, ma a una di quelle del mezzo, acciocchè se la saetta va o più qua o più là, come spesso avviene, che la prima o l'ultima ferisca, acciocchè invano non saetti. Ancora chi vuole in arbore saettare i colombi o i pippioni con materozzoli, que' materozzoli debbono esser di pari peso: e quando vuol saettare, dee porre il piede in luogo fermo, e ragguardare il luogo dov' è il colombo o altro uccello, e allora balestrare: e se percuote, ha quel che avere intende, altrimenti il materozzolo rinvenir non potrebbe. Ma quello può agevolmente ritrovare, se a quel medesimo luogo vada, dov' era quando saettò, e per quel medesimo luogo tragga un altro del medesimo peso, e per sè o per altri vegga dove cade, e quivi molto appresso troverrà quello che avea perduto. Ancora quelli che con balestra o arco vuol saettare, dee la mano manca tener fermissima, se dirittissimamente vuol saettare: ed è di necessità, che abbia balestro o arco ottimo, e saette dirittissime. Ma colui che vuol saettar con saeppolo o arco da pallottole, dee aver le pallottole d'ugual peso e ben ritonde. Anche si pigliano in certi altri modi: un modo (14) a brevisello con la civetta, con la quale si pigliano tutti piccoli uccelli, il qual modo quasi a tutti noto è. Ma è da sapere, che in questo modo pigliar si può, non solamente con la civetta, ma ancora con un capo di

gatta, imperocchè gli uccelli a quel vengono. Anche non solamente con brevisello(a), che di due verghe si fa, ovvero con una monda verga invischiata. Anche non solo alle verdi siepi, come comunemente si fa, ma ancora in qualunque parte della via o del campo, se l'uccellator porti sopra sè lieve strumento di molte frondi con le qua' si possa nascondere: e non è di necessità gli uccelli commuovere, se non con solo suono di foglie d'arbori o di rami, sì come comunemente si fa: e ancora con solo suono di seme di papaveri inchiuso ne' suo' gambi o in altra cosa simile, e convenirgli e chiamargli si possono, e con qualunque strane ed inusitate voci s'allettano, imperocchè si maraviglian di quelle. Anche si pigliano a fornuolo; e questo i contadini usano nelle notti molto oscure. Hanno una fiaccola, la quale un porta chinata presso alle siepi verdi, nelle quali dormono gli uccelli, i quali quando si destano, vengono allo splendor del fuoco e due altri con due mazzuole che hanno da capo a modo di paletta tessuta di vinchi, gli ammazzano. Pigliansi ancora le passere e i passerotti spezialmente che son men sagaci, con mano ovvero con bertovello (b), il quale è una gabbia di vinchi fatta, donde uscir non sanno. Anche si prendono gli uccelli ne' fori delle colombaje, con una dimestica donnola nel foro messa. Anche si pigliano con cesta ovvero piastrella, massimamente nel tempo delle nevi, acconcia in modo, che quando entrano, toccando lo 'ngegno, rimangano coperti: sotto alle quali si dee metter granella da beccare di molte ragioni, fuor delle quali si pongano a modo d'un filo, sì che quando le trovano, seguitando, entrino sotto (15) la cesta. Anche con iscarpello si pigliano le porzane nelle cannose valli dove dimorano. E lo scarpello uno strumento fatto con due archi molto piegati, poco di lungi l'uno dall'altro, intra i quali un poco poi si pone frutto d'erba coca (c) simile alle ciriege,

(a) T. Lat. Item non solum cum brevexello, qui ex duabus virgultis constat, sed etiam cum una munda virgula inviscata.

(b) T. Lat. Cum faxa seu brechoello (sic)

(c) L'Erba Coca è la pianta da' Botanici chiamata *Alkekengi* ovvero *Kalicacubum*.

il quale quando prender vogliono, per lo collo si stringono. La forma di questo ingegno è simile di molti altri: non si può così apertamente descrivere che pienamente s' intenda, sì come veggendola si conosce. Anche si prendono col cubattolo (d) al tempo delle nevi, il quale è uno strumento fatto di poche verghe dentro concavo, e nella parte di fuori acuto avente uno usciuolo, il quale giace in terra coperto di paglia, che si lieva con un vimine fitto in terra, e di dietro percuote l' uccello che entra all' esca, la quale è dentro, e non può aversi d' altronde, imperocchè intorno intorno è chiuso di terra. Anche si pigliano le cornacchie con un dilettevole ingegno, cioè: che di loro sen' ha una e legasele l' ali con due piccoli cavigliuoli e ponsi a rovescio in terra, ed ella fortemente grida e sforzasi di fuggire, e l' altre prossimane corrono volendo quella ajutare, delle quali una col becco e con gli unghioni piglia e fortemente la tiene, sì che pigliar la puoi, e in questo modo si pigliano delle gazze. Anche si dice, che gli uccelli che becchino grano ovvero miglio, che macerandolo in feccia di buon vino e di cicuta (e) e seccatolo, dandolo loro a beccare, subito innebriano e non posson volare, e si possono pigliar con mano.

CAP. XXIX.

Del prender le bestie e le fiere, e prima come si prendan le lepri co' cani.

Le Lepri spezialmente si prendono con cani, ma per trovarle bisogna cani chiamati segugi ovvero bracchetti, i quali quanto più sottile odorato hanno, tanto miglior sono. Anche son necessarj cani al correr molto leggieri, che quelle perseguitino e piglino, i quali tutti a questo s' ammaestrano e a quelle pigliar s' inducono, quando delle prese alcuna cosa se ne dà loro a mangiare. Da' quali anche si pigliano cavriuoli e alcuna

(d) Lat. cum curbacolo.

(e) T. Lat. in fece boni vini, et succo cicutae.

volta cervi, massimamente con ajuto di reti grandi poste nei luoghi dove si fugano. Anche si prendono da loro le volpi, avvegnachè sieno in fuga molto sagaci. Anche i conigli quando si truovan rimossi dalle lor cave. Anche con cani si pigliano porci salvatichi e lupi, ma con ajuto de' cacciatori, imperocchè rade volte soli presumono appressarsi a quelli, se non sono mastini fortissimi e audaci. Ma a pigliare porci salvatichi, di neccssità sono spiedi forti con ferro acuto, e in mezzo una crocetta: i quali i cacciatori vedendo venire il porco adirato, appoggiano e fermano in terra, tenendo il ferro contra 'l porco, che da quello fedito, non si può insino al cacciatore appressare: e un picciol cagnuolo a ciò ammaestrato lo seguiti, e così da' cani s'uccide e da cacciatori. Anche si pigliano i cervi, quando dall' uomo fediti con saetta o palo fuggono: e un picciol catello a questo ammaestrato per la via del sangue uscente, il perseguita tanto, che da quel catello mezzo vivo o morto si trnova Anche da' cani si truovano e pigliano gli spinosi e alcuni altri animali.

CAP. XXX.

Del pigliare i Cervi.

Con le reti si pigliano i cervi, com' è detto, e le volpi come di sopra si disse, quando della rete trattammo, che dalle genti è chiamata ajuolo. Le lepri anche agevolmente con le reti si piglierebbono, se in quelle entrassono, sì come molte altre fiere.

CAP. XXXI.

Come si pigliano i Lioni.

Con lacci si pigliano alcuna volta i lioni e le volpi c le lepri, quando per alcuni forami sogliono entrarc in luoghi chiusi. Ma questo si fa in due modi, l'uno che il lacciuolo sia annodato ad alcuna pertica piegata sì forte, chc la fiera presa

per lo collo, si lievi da terra e rimanga impiccata. L'altro, che presso al laccio sia un forte cannello strignente il laccio, con che è presa la fiera, e impediscala che non possa rodere il laccio.

CAP. XXXII.

Del pigliar Lupi e Volpi.

Volpi e lupi massimamente si pigliano con tagliuola di ferro, che intorno a sè hae molti ramponi aguzzati: ed eglino hanno intorno ad esse un anello presso al luogo ove annodati si volgono, al quale s' annoda un pezzo di carne, e ogni cosa s' occulta fuor che la carne, e giacciono in terra ferme: e quando il lupo tira la carne co' denti, l'anello si lieva in alto, o racchiude i ramponi intorno al capo del lupo, il quale quanto più tira, credendo fuggire, con essa più forte è stretto e tenuto. Anche si fanno altre tagliuole, con le quali generalmente si possono pigliar tutte le bestie per li piedi e per le gambe, e tendonsi occultamente ne' luoghi dove passano, le quali son di cotal figura o forma, che se non veggendole, intender si possono. Ed imperò que' che tender le vuole, veggale da quelli che l' usano, sì come veder la volli io.

CAP. XXXIII.

Come si piglino alle fosse.

Nelle fosse in questo modo, massimamente i lupi si pigliano. Fassi una fossa larga, sì come un gran pozzo, e tanta profonda, che quindi non possa uscire. Questa si cuopre d' un ritondo graticcio, che non tutta, ma quasi tutta cuopra la fossa, ma sia rasente l' orlo, e sotto il graticcio in mezzo si lega una stanga più lunga che'l graticcio e ritonda; e nel mezzo del graticcio si lega un' oca ovvero un agnello, e cuopresi tutto il luogo di

paglia: e'l lupo venente, volendo pigliar l'oca o l'agnello, cade nella fossa col graticcio subitamente rivolto. Anche alla fossa si prendono moltitudine di porci salvatichi, in questo modo. Ne' luoghi dove n'usano molti, nel campo vi si semina molta saggina, e intorno al campo vi si fa una forte e fonda siepe di vimini d'arbori, e da una parte sì vi si lascia una entrata aperta e dirimpetto alla siepe abbattuta si fa di fuori una fossa assai profonda; quando la saggina è matura, vi vengono molti porci salvatichi, che entrano per lo luogo espedito. Allora al luogo venga quando vuole, ancora senza arme, e nel luogo dell' entramento dimori, e in qualunque modo può, gridi e faccia romore. I porci spaventati, non trovando donde possano uscire se non per la siepe abbattuta, quindi si gittano e tutti caggiono nella fossa, la qual veder non possono stando dentro. Ancora per lupi, lepri, volpi e tutte altre fiere, e cani e porci che guastin vigne, fassi una fossa in questo modo. Cavisi larga due spanne, e lunga tre o quattro piedi, e profonda da sei o sette o otto piedi, con isponde pulite e diritte in terra soda, e dalle rovine con muro guardata, ed in luogo dove usati sono spesso passare; questa si cuopra prima attraverso di grosse erbe secche, e poi di sottilissima terra: e se l'erba non sostenga la terra, pongasi di sotto due bastoncelli sottilissimi attraverso, e che agevolmente si rompano, e l'erba per lo lungo, sì che nel mezzo s'aggiunga. E se non puoi o non vuoi farla così profonda, poni intorno intorno a quella stanghe ovvero assicelle strette, che abbiano molti cavigliuoli, ovvero piccoli aguti fitti, e inchinati nella fossa, o verso la parte del mezzo un poco piegati, nella quale rinchiusa la bestia, quando vorrà uscir fuori, col capo e con gli occhi in quella percuota: e offenderalla in modo, che starà cheta sanza volerne uscire. E se vorrai che muoja, poni nel fondo molti pali aguzzati o molta acqua, e morravvi dentro. Anche si può far la detta fossa in qualunque viottolo, con ajuto d'alcuna ribalta fatta di vimini fermata sopra una stanghetta ritonda, che agevolmente si volga in ciascun capo, con uno uncino fortemente fitto in terra, nel qual si volga. E questa ribalta sia dall' un capo ferma, dilungi dalla fossa,

un sommesso nell'altra parte (a) ne' canti e nel mezzo sieno appiccate pietre pesanti. Questa stia rilevata, quasi ritta, con una forca, la cui parte di sotto sia sur un bastoncello piccolo, e sia nel mezzo della fossa attraverso sopra un piccolo palicciuolo da ogni capo, che sia fitto nella ripa della fossa nella parte di sopra: e in su questo bastoncello si ponga una verghetta per lo lungo della fossa, che sostenga l' erba e la terra solamente, e dalla bestia pressa discenda, e 'l bastone con la forca e ribalta faccia cadere. E questa ribalta di dì stia sopra la fossa, sì che l'uomo che vi passa, non vi caggia dentro. Se il cane o 'l porco vi caggia, con una scaletta con iscaglioni d' asse potrà cavarsene.

CAP. XXXIV.

D' alcuni altri ordigni, co' quali si piglian le fiere.

I Liofanti si pigliano in questo modo. Conciossiacosach' e' non abbiano ginocchia, non posson giacere, ed imperò quando voglion dormire, sì s' appoggiano a grandissimi arbori, e s' addormentano. I cacciatori questi arbori riscgano (a): ma non affatto sì che cader possano per sè, ma appoggiandosi i liofanti, caggiono: e quando rovinano, son morti da' cacciatori. Gli orsi si pigliano in questo modo. L'uomo armato con arme di ferro il capo e da ogni parte coperto, con un coltello acuto allato s' appressa alla selva o altro luogo dell' orso: ed egli verso l'uomo armato si dirizza e abbracciasi con lui, e l' uomo con l' una mano sguainato il coltello, il luogo del cuore fora e uccidelo. Le volpi nelle tane loro si prendono in questo modo. Hae il cacciatore un alveo di pecchie più lungo che largo. Questo da un capo è chiuso con pochi fili di ferro, e dall' altro hae un usciuolo dentro dalla parte superiore gangherato per modo, che si possa dentro alzare e non uscir fuora: e cadendo

(a) La st. cit. e tutte le sue ristampe leggono: *dilungi dalla fossa un sommesso nell' altra parte*: *ne' canti e nel mezzo etc.* (16)

(a) *Altas* riseigano. (17)

questo usciuolo di sopra alzato, si ferma con un piccol fuscello. Questo strumento si pone nella tana della volpe, quando si sa ch' ella v' è. E la parte dond' è l' usciuolo si pone dentro all'entrata della fossa, e tutti gli altri entramenti da lato di fuor della fossa, che sogliono esser più, si chiudono. La volpe volendo uscire, entra nell' alveo, non pensando da' fili sottili essere impedita, e così trae seco il fuscello, e l' usciuol si chiude, e tornando addietro, più fortemente è serrata e ferma. Il cacciator quando viene, se vuole, con un ferro acuto l' uccide o se vuole, in pozzo o in gran tino d'acqua porta l'alveo e apre sopr' esso, e la fa rovinar nel detto pozzo o in tino. I conigli si prendon così: il cacciator facendo suono o strepito, gli fa fuggir nelle sue cave; ed imperocchè son paurosi, agevolmente fuggono alle lor fosse, acciocchè quivi stieno sicuri. E 'l cacciatore pone allora una reticella alla buca ben fitta in terra, e per l' altro buco mette un animal domestico, il quale si chiama furetto, e la bocca ha chiusa con un frenello, acciocchè aprir non la possa, e i conigli non prenda o mangi, e poi non volesse uscir fuori. Questo furetto è poco maggior ch' una donnola, ed è de' conigli proprio nimico: e così tutti i conigli fuor caccia, e così uscendo, entrano nella rete, e son presi.

CAP. XXXV.

Come si pigliano i Topi.

I Topi si pigliano e uccidono in molti modi. Uno modo è con gatte dimestiche che si tengono in casa. L' altro modo è con trappole, che si fanno di piccol legno cavato, nel qual cade un altro legno piccolo grave, e tiensi sospeso con un piccolo fuscello, sotto 'l quale si pone un poco di cotenna di porco: e quando 'l topo la piglia, scocca e cade addosso al topo. Ma questo modo è sì conosciuto da tutti, che non bisogna troppo spiegarlo. Anche si pigliano con un' asse levata e sostenuta da un piccol fuscello, pigliando l' esca, scocca l' asse e muore il topo. E ancora è un altro modo. Quando in un nodo di canna

grossa si fa da capo un archetto con corda, nella quale sta un ago grande, e nel mezzo della canna hae un foro, e dentro si pone la cotenna legata ad alcuna verghetta, e sì acconcia, che quando il topo per lo foro la cotenna muove, l'arco scocca, e l'ago fora il capo del topo e tienlo. Ancora d'un altro modo. Prendasi un vaso donde non possano uscire e facciasi mezzo d'acqua, la cui superficie si cuopre di spelda che soprastà all'acqua, la quale il topo vedendo e non l'acqua, discende in quella e anniega. Anche un altro modo, che il vaso si cuopre d'una carta., e questa in croce si taglia, e nel mezzo vi si mette una cotenna di porco, e 'l topo volendo ire a quella, la carta si piega e'l topo dentro rovina e affoga, se acqua vi fia, e sanza acqua in breve tempo si muor di fame, e la carta da sè per sua natura ritorna al suo luogo, e in questo modo molti sene pigliano. Dicesi ancora dagli esperti, che se i topi nel vaso sanza acqua cadenti, lungo tempo viver si permettono, per molta fame costretti si mangiano intra di loro. Il più poderoso divora il più vile: e se tanto si lasci che rimanga il più forte solo, e questo si lasci andare, quantunque in qualunque parte ne trova, gli uccide e manuca, imperocchè v'è avvezzo, e con agevolezza gli piglia, conciossiacosachè da lui non fuggano. Anche s'uccidono con risagallo trito mescolato con farina o con cacio gratugiato, il qual volentieri rodono, e muojono: ma vuolsi guardare che non vi sia acqua presso, perocchè potendo bere, spesse volte campano. Prendonsi ancora, se sopra un vaso donde non possano uscire, si ponga un bastoncello fesso per mezzo, cioè l'una metà per mezzo rotto in modo, che sè sostenga, ma non il topo, e una noce nel mezzo si ponga tratta dal guscio, alla quale quando va, il bastoncello rotto cade, e se acqua v'è, muore e affoga, o s'uccida se non ve n'è. Se sotto la circonferenza d'una scodella, una noce da una parte rotta si ponga, e la rottura ragguardi dentro in modo, che quando la piglia, caggia la scodella, agevolmente riman preso. Modo migliore da pigliare i piccoli e i grandi, è questo: prendasi due assi ben piane d'un braccio lunghe e larghe un sommesso, e quelle congiugni, e sieno distanti quattro dita o poco meno

nella parte infima, con due piccole assicelle incastrate da ciascun capo una, sì che di sotto a loro sia pari: e sotto quelle conficca una carta di pecora grossa tagliata nel mezzo attraverso, ma presso al mezzo non confitta, e intanto ristretta, che possa intra l'asse levarsi, acciocchè se discendendo si torcesse, possa alla sua forma riducersi. Anche le dette due assi di sopra ne' capi si congiungano, e sopra loro si tenga un' assicella nel mezzo avente un chiovo ritorto, al qual s'appicchi un pezzuol di cotenna di porco, ovvero che non s' appicchi la detta cotenna, ma nel mezzo delle dette assi sia appresso alla carta, e si come una mestola forata, acciocchè con la cotenna agevolmente si rivolga. Questo edificio si ponga sopra a qualunque vaso di terra ovvero di legno, onde i topi uscir non possano: e ottimo è, che si sotterri in una massa di grano o d'altra biada, sì che i topi quando enterranno e quando s' appresseranno alla cotenna, rovinino, e la carta discendente si rilievi: e di qual si voglia cosa a che s'accostino, fanno lo stesso: nè le gatte per quella strettura potranno entrare.

CAP. XXXVI.

Del pigliare i pesci, e prima come si piglino con le reti.

Nel mare, appresso del piano lido spezialissimamente si prendon di molti pesci con la rete, la quale molti (18) scorticaria chiamano. Questa rete è molto lunga e assai ampia e fitta, avente corda dall' un lato piombata e dall' altro suverata, sì che possa nell'acqua stesa e diritta stare. Questa rete con una navicella infra 'l mar si porta, lasciando a terra l' un capo, e sempre alcuna particella di quella discenda nell' acqua. E quando i pescatori saranno infra mare, quanto la rete sarà lunga, allora accerchiando con l' altro capo, ritornino alla riva: e alcuni di loro discendano in terra col capo della rete, e uno nella navicella ritorni fuori del circuito della rete, e gli altri in terra: e da ciascun capo tirin la rete in terra: e quello della nave stia a mezzo della rete movendo l' acqua, acciocchè

i pesci intra la rete compresi, vedendosi dalla rete tirare a terra, non saltin fuor della rete. E due pescatori da ciascun capo in terra stanti, traggano co' pesci tutta la rete alla riva. E spesse volte ne traggono molti piccolini e grandi, e spesse volte dei piccoli pochi o niuno, perchè in quel luogo non ven'aveva. Anche si prendono in mare con una rete sottile non molto grande, legata a due pertiche, che alcuni standosi nella navicella aperta, la tuffan nell' acqua, e poco stante, co' pesci la lievano. Anche si pigliano ne' fiumi e in tutte spaziose acque con rete, la quale alcuni chiamano traversaria, che è composta di tre reti, che le due son grosse e rade, e quella del mezzo sottile e fitta, ed ha nell' un lato piombo, e nell' altro suveri: e se sia molto lunga, abbia alcune zucche secche, acciocchè stia diritta nell'acqua. Questa rete si fa lunga e corta, secondo la larghezza dell' acqua: e tiensi nell'acqua per grande spazio, acciocchè notando i pesci per l'acqua, percuotano nella rete: la qual rete rada passando, avvolgonsi di poi nella fitta, si come gli uccelli nella ragna sopraddetta. Anche si pigliano con rivali reti in poca acqua, e la rivale rete è piccola e minuta, annodata con due mazze, le quali il pescator tien con mano, e aperta per l'acqua la porta, e presso alla riva co' pesci racchiude. Anche si pigliano con giacchio, il quale è rete sottile e fitta, ed ha forma tonda: intorno alla circonferenza impiombato, e ravvolto hae nel comignolo una lunga fune: e questa rete il pescatore sopra 'l manco braccio tien chiusa, e nell'acqua aperta la gitta: la quale subitamente al fondo discende, e tutti i pesci che vi son sotto, racchiude: e quelli, quando la trae con seco racchiusa, prende. Anche si piglian con la negossa, che è una rete a modo della rivale, ed è annodata a una pertica con due bastoncelli atanti da una parte. Questa rete, stando il pescator fuor dell' acqua, la mette ne' luoghi cheti, e co' pesci la lieva e spesse volte sanza essi. E alcuna volta intorno a erba e pruni presso a terra la mette, e con una pertica percotendo nell'erba, i pesci occultati vi caccia dentro. Anche sene pigliano molti in luoghi stretti di valli con rete, la qual chiamano cogolaria, la qual

rete è grande, forte e fitta, ed ha entramento ritondo e largo, e a poco a poco si ristrigne infino alla coda, la quale è molto lunga, ed ha molti ricettacoli ne' quali agevolmente entrano moltitudine di pesci, e tornar non possono. Questa rete si pone con due grosse pertiche nel detto luogo stretto, intorno al quale è da ogni parte forte chiusura di legname insino alla ripa, alla quale le dette pertiche s' annodano. Questa rete il dì e la notte si tien quivi nell' entramento, rivolta alla parte di sopra: per questo luogo al postutto niuno pesce che venga di sopra vi può passare, che nella rete non rimanga, conciossiacosachè niun luogo vi sia aperto. Discendono adunque tutti nella bocca aperta della rete: e poi nella coda stretta. Il pescatore alcuna volta, interposti alquanti dì, va al sopraddetto luogo, e la coda della rete trae nella nave, e aprela: e alcuna volta truova tanti pesci, e massimamente anguille che sono aggomitolate, conciossiacosachè d' amore ardano, ovvero scardini che adunati vanno, che a pena la navicella tener gli può: e tutte l' altre sorte di pesci che stanno in cotali acque, si pigliano in quella, ma non in simile quantità. Anche si pigliano nelle valli di molti pesci ne' luoghi aperti e profondi, dove spezialmente i grandi dimorano, con una rete, la quale chiamano (a) *degagum*, la quale è lunga e larga, e gittasi nel fondo: e strascinasi un pezzo, e poi si cava fuor con li pesci. Anche si pigliano in valli larghe, e non profonde molti pesci di diverse generazioni, che si ritruovano in cotali acque, in questo modo. Hanno i pescatori gradelle ovvero gabbiuole gran quantità, fatte di canne di paduli, con le quali chiudono grandi spazj delle valli non profonde con ajuto di pali, lasciate piccole aperture in molti luoghi, alle quali pongono reti piccole ritonde, larghe in bocca, e la coda co' suoi ricettacoli stretta, nella quale possono entrare, e non uscire. Queste reti sempre il dì e la notte lasciano, e quasi continuamente la mattina (b) le

(a) Altri TT. Lat. *deganeam*; e qui sarebbe in volgare da leggere *degagna* con questo medesimo testo lib. XI. che è il ristretto di tutta l' opera. Vedi ivi c. 52. Vedi Nota (19).

(b) *Alias*. e quasi continuamente. La mattina. (20)

cavano con pesci, i quali per li luoghi spaziosi notando, speravan poter passare. Fannosi ancora di queste graticce ravvolte, sì che i pesci che v' entran, non sanno uscire: ma quindi si traggono con una piccola rete posta in capo d' una pertica biforcuta.

CAP. XXXVII.

Come si piglino i Pesci con ceste e altri strumenti fatti di vinchi.

I Pesci si pigliano con ceste di vimini, che da capo son larghe mezzolanamente, e da piede strette, le quali i pescatori stanti nell' acqua, per lo fondo le menano a modo delle reti ripali: e alcuna volta cotali ceste, ma più leggieri, si pongono ne' capi delle pertiche, e tiransi per l' acqua torbida standosi in terra, si come di sopra de' negossi abbiam detto. Anche di vinchi si fanno nasse ritonde e larghe con l' entramento dentro stretto e di fuori ampio, che'l dì e la notte col peso d'alcuna pietra si lasciano nel fondo dell' acqua, e hanno alcuna vite nella coda legata, con che si traggono: ma di due forme si fanno. L' una è, che di dentro sia molto ampia, ritonda, nel cui fondo si pone creta molle, e granella in quella inframmesse, alle quali entrano alcune generazion di pesci per cagion di cibo, e quindi non sanno uscire. L'altra è tutta stretta e lunga, ma nell' entramento mezzanamente aperta, e nel mezzo molto stretta: e poi è larga, e nella coda strettissima, nella quale entrano non per cagion di cibo, ma acciocchè quivi occultamente dimorino, e di niuna uscir sanno.

CAP. XXXVIII.

Come si piglino i Pesci con l'amo, e in altre guise.

Con l'amo si pigliano i Pesci in tre modi. L'uno è, quando in quello si pone un piccol pesce vivo, col quale si pigliano i pesci rapaci che inghiottiscono l'amo col pesciuol vivo. Questo amo si richiede che sia di rame, grande e forte, con forte cordella ravvolta di filo appresso lui, acciocchè non possa rodersi: e la sua corda s'annoda ad un fasciuolo *paveriarum* (a), e nell'acqua stante con l'amo e col pesciuol vivo si lascia star tutta notte. Il pesce preso fuggir di lungi, od occultarsi dal fasciuolo è impedito, e così la mattina da' pescatori è trovato. Il secondo modo. A una funicella di peli bianchi di setole di cavallo s'annoda un amo, e quello alla sommità d'una verga sottil s'annoda, e intorno a quell'amo un cibo, che da' pesci maggiormente s'appetisce, si ravvolge che non si vegga l'amo, e poi si gitta nell'acqua, come manifesto è a tutti. Ma in questo da osservare è alcuna cautela, cioè: che 'l pescator sappia che esca ciascuna generazion di pesci più appetisca in ciascun tempo dell'anno, imperocchè quel medesimo, secondo la varietà del tempo dell'anno, diversi cibi addomanda. La qual cosa si può sapere, sparando (b) i pesci e guatando nelle budella che esca v'è: e così diverse esche, ora una ora un'altra, secondo le stagioni pongono. Anche vale contr'alla malizia de' pesci, che l'esca appiccata alle lenze non voglion prendere, s'egli hae la verga e la lenza sanza amo, con la quale spesse volte gitti, alla quale alcuni men cauti vengono e portannela: la qual cosa quando molte volte avranno fatto, l'amo poi vi metta, eziandio i maliziosi vi s'appressano sicuramente. Il terzo modo si serva nell'acque profonde: imperocchè in quelle l'amo con mano si gitta, legato con lunga lenza che abbia un poco di piombo per un braccio appresso all'amo,

(a) *Alias* paneriatum. (21)
(b) *Alias* sperando. (22)

sì che discenda al fondo e quivi si tenga, e massimamente in acque correnti cotale lenza si tenga con mano appiccata al dito grosso da quel che sia nella nave ovvero ponte. E quando sentirae il pesce pigliar l'amo, fortemente tragga prima, acciocchè si ficchi nella sua bocca, poi a poco a poco tragga tanto che quello pigli con mano, il quale sarà radissime volte piccolo, conciossiacosachè solamente i grandi dimorino in fondo, avvegnachè alcuna volta discorrano per la mezzana, ovver di sopra. Con gli spaderni si pigliano e massimamente tinche: e sono tre agora di rame ritorte, e insieme legate, le quali con alcune corte funicelle si legano, e pongonsi a una fune non molto di lungi l'uno dall'altro. A questi si pone code di granchi o lombrichi grossi, e nell'acqua la sera si gitti, distesa, e la mattina le tinche prese si tolgono. Con calcina viva si pigliano i pesci, s'ella si mette in un sacco, ed in acqua stante in piccol luogo rinchiusa: e questo sacco da due nell'acqua per tutta la fossa si scuota: e per questo tutti i pesci quasi ciechi verranno a galla, e con mano agevolmente si prendono. Anche si pigliano i grossi pesci (c) con la fiocina in acque chiarissime. È la fiocina (d) uno strumento di ferro con molte punte, delle quali punte ciascuna hae una barbuccia che ritenga: e sono alquanto spartite tra loro: il quale il pescatore hae in capo d'alcuna asta di lancia, e va con esso chetamente in nave per l'acqua, e quando il pesce vede, fortemente il fiede, e confittolo, il tiene. E quello stesso farebbe chi stesse in terra, e nell'acqua torbida se si vedesse il pesce.

(c) T. Lat. Fossinis
(d) T. Lat. Est autem fossina.

DISAMINA CRITICA

DEI LUOGHI CORRETTI

O

DA EMENDARE PROPOSTI

IN QUESTO LIBRO DECIMO.

CAPO I.

(1) » E di questo fu inventore il *Re Dauco*, il quale per di-
» vino intelletto conobbe la natura degli Sparvieri, e de' Fal-
» coni, e quegli dimesticoe, e avvezzoe a pigliar preda, e delle
» loro infermitadi curargli. »

(*) Simigliantemente nel latino. » Et horum inventor dicitur fuisse Rex Daucus, qui divino intellectu novit naturam Accipitrum, et Falconum, et eos domesticare, ad proedam instruere, et ab aegritudinibus liberare. »

Questo Re Dauco non si sa in qual tempo vivesse, nè in qual parte regnasse, nè si trova rammemorato in veruna Storia. Forse il Crescenzio non in altro fondossi che in qualche particolar tradizione; del che porge non leggiero indizio la parola *dicitur* che leggesi nel proprio di lui testo latino. Ctesia scrittore greco, alquanto più antico di Aristotile, citato da Eliano al lib. IV. Cap. XXVI. parla del costume che avevano gli Indiani de'suoi tempi, di addomesticare uccelli rapaci per la caccia. Potrebbe dunque ad alcuno cadere in mente, che degli Indiani appunto Re antichissimo fosse quel Dauco, cui il Crescenzio attribuisce l'onore di una sì fatta invenzione.

NB. Trovo questo Re similmente nominato a quest'uopo nella antica Scrittura toscana *Di Falconeria* pubblicata assai bravamente dal valoroso

filologo Conte Alessandro Mortara (Prato 1851) dove a pag. 13. così si dice » E lo Re Danco (sic) era usato d'avere uno catello ammaestrato, » il quale soccorreva ed aiutava l'astore. » E appresso a pag. 21. » Nè sì bella sottilitade non è come quella che detta è di sopra quando si eusciono gli occhi alla gazza: la quale è provata secondo che dice il Re Danchi (sic). E nel fine del primo libro si dice *Compiuto è il libro delle nature degli uccelli che vivono di ratto fatto per lo Re Danchi.* E similmente l'altro libro così finisce: *Qui si compie il libro da curare gli uccelli secondamente che c' insegna il Re Danchi.* Donde apparisce che questo è forse il libro dal quale attinse Pier de' Crescenzi in questa bisogna del costumare e del curare gli uccelli.

CAPO II.

(2) Questi sono di velocissimo volato nel principio della lor » mossa, ma poi *è lento.* »

Così legge anche la Crusca alla voce *Volato.* Il T. Lat. recita: » Haec avis est velocissimi volatus in principio sui motus, sed postea lentus est eius volatus. » Onde si vede che *è lento* si riferisce alla voce *volato.*

CAPO IV.

(3) » E a questo vale, se ben si pascano di buone carni, » e massimamente d' uccelli, acciocchè bene s' ingrassino, e » allora ottimamente si muda. »

T. Lat. Et ad hoc valet si bene pascantur bonis carnibus, et praecipue avium, et ovorum (*manca nel T. volgare*) ut bene impinguentur, tunc enim optime mutant.

CAPO VI.

(4) » E le dette carni gli dia ravvolte in cose naturalmente » fredde, sì come in granella di zucche, o di cocomero, trite, » o *in mutilagine* di Silio. »

Leggi *in mucilagine* colla Crusca alla voce *Mucilagine.*

CAP. VII.

(5) » E pigliano pernici e *cutornici* e fagiani e aghiròni. »

Leggi *coturnici* colla Crusca alla voce *Aghirone.*

CAPO VIII.

(6) » I Falconi si dice, che prima vennono dal monte Gel-
» boe, nelle parti di Babillonia, e quindi vennono in Ischiavo-
» nia, al polo nudo (ad palum nudum *dicono i testi latini*) monte
» aspro, e quindi si sono sparti per alcuni altri monti sterili.»

(*) La narrazione par tolta, almeno in parte, dall'Opuscolo di Alberto Magno *de Falconibus, Asturibus et Accipitribus*, ove al cap. X. non di ogni spezie di Falcone, ma di una sola di color nero, si trova scritto: » Hunc falconem Fredericus Imperator, sequens dicta Guillelmi Regis » Rogerii Falconarii, dixit alium visum esse in montanis quarti Climatis, » quae Gelboe vocantur; et deinde juvenes expulsos a parentibus venisse » in Salaminae Asiae montana, et iterum expulsos nepotes devenisse in » Siciliae montana, et sic derivatos esse per Italiam.»

Fin qui Alberto. Nulla però di tutto ciò trovasi nello scritto stesso dell'Imperador Federigo II. che ha per titolo: *De arte venandi cum avibus*, neppure in quel luogo, ove si annoverano i paesi, ne' quali i Falconi nascono, cioè al capo IV. del Lib. II. Ma vuolsi avvertire che di detta opera si è perduta ora alcuna parte. Quanto alla Geografia del Falconiere del Re Ruggiero, o ad altra, che in sequela d'essa sia venuta, nessuno in questo luogo ne aspetti da noi la spiegazione.

NB. È forse quella or ora stampata dal Conte Alessandro Mortara. Vedi mia Nota I.ª ed il capo sopra accennato sarebbe il primo di questa *Falconeria.*

CAPO XI.

(7) » E se vedi, ch'e' non mudi, ugni la carne, la qual tu
» tu gli dai, di ricotta, e mele. »

T. Lat. Et si vides quod non mutat unge carnem quam ei tribuis melle.

(8) » E dall'un *canto* sia un fossato, e nell' altro, alquanto » dalla lungi, sia una casellina. »

La Crusca alla voce *Casellina* legge *E dall' un cantone* ecc. Così leggono eziandio le stampe antiche.

(9) » E questa rete è simile a una parete e ha due staggi » lunghi, come la metà della rete, e tendesi con *Duabus Brache-* » *tis*, come la parete. »

(*) *Brachetta* è vocabolo, che presso di noi significa varie maniere di appiccagnoli, o legature, con che si viene a congiugnere una cosa coll'altra. In questo luogo segnatamente dinota que'due cappj, o lacci che stringono le due paretelle alle stanghe, qui chiamate staggi. Il Volgarizzatore, cui noto non era un tal significato, diverso da quello che ha la stessa voce in Toscana, pose le parole del testo latino senza tradurle: meglio senza dubbio, che non fece il Sansovino, il quale fidatamente sostituì *bacchette* in vece di *brachette*.

(10) » E in questo spazio si tengono colombi e tortole, al- » cuni accecati, ovvero alcuni accigliati che niente veggano, » e con filo *legati. E pe' piccoli* uccelli vi si ponga una civetta. »

Il testo originale recita un brano che nella traduzione manca, e che io distinguerò con carattere corsivo. » In hoc spacio vacuo tenentur columbi et turtures aliqui excoecati, vel habentes palpebras super oculos, ne aliquid videant cum filo ligatas, *vel stant ibi aves excorticatae, et ungulam loco crurium qua stant rectae ut videantur vivae,* pro parvis aviculis ponitur ibi gimecta.

Il chiosatore a penna del mio testo stampato nota e la lacuna del testo volgare, e l'errore della lezione stampata latina *et ungulam loco crurium* leggendo *et virgulam loco crurium.*

CAPO XXI.

(11) *E ancora* un'altra piccola rete adattata al capo d'una » piccola pertica, sì che stia aperta, la qual s'adopera da un » solo uccellatore, e solo col quagliere alle quaglie ecc. »

Il traduttore ebbe il testo latino mancante d'un brano, e così difettoso si trova eziandio stampato il T. Latino, ma abbilo intero coll'aiuto dei TT. a penna. » Est aliud (leggi dunque *È ancora*) parvum rete in » capite perticae praeparatum, ut apertum existat, quo unus solus utitur » aucupator *et cum ipso aves operit a cane praedicto modo inventas. Item* » *hoc eodem reticulo utitur aucupator* (brano agg. coi MSS.) et ad » qualeas solus cum qualeatorio, cuius sonus est per omnia similis voci » qualeae generis feminae, ad quem ardenter accedunt masculi prope » ipsum, quos tunc operit, atque capit »

CAPO XXII.

(12) » E quando l'uccello torrà il topo o altra cosa postavi, » acciocchè ne la porti,*tocca la pertica: toccà*, si scioglie dal- » l'archetto con l'uccello rapace.

T. Lat. *Ac cum avis murem vel aliam rem ut exportet tangitur, pertica dissolvitur ab arculo, ac superius elevatur cum ave rapace.* E similmente le stampe antiche: *quando l'uccello il topo, o altra cosa postavi acciocchè ne la porti, toccò la pertica si solve dall'archetto, e lievasi in alto con l'uccello rapace.*

Leggi dunque il T. toscano così: *E quando l'uccello torrà il topo, o altra cosa postavi, acciocchè ne la porti, tocca: la pertica tocca si scioglie dall'archetto con l'uccello rapace.*

CAPO XXIII.

(13) » Che ne'capi di un piccolo bastoncello, ovvero *mele-* » *gario,* di lunghezza di un sommesso, si ficcano due sottilis- » sime verghette alte una spanna. »

(*) *Melegario* è lo stesso, che altrove il traduttore chiama *Sagginale,* cioè il fusto della Saggina, detta da noi volgarmente *Melega.*

CAPO XXVIII.

(14) Un modo a brevisello con la civetta ec. Ancora non » solamente con brevisello, che di due verghe si fa, ovvero » con una monda verga invischiata ec.»

T. Lat. » Uno modo ad brevexellum cum gimecta (lege cum MSS. *cum guveta*) quo parvae capiuntur aviculae, qui omnibus fere notus est. Sed

est sciendum quod hoc modo capi possunt non solum cum gimceta (lege cum MSS. *guveta*) sed etiam cum capite cattae, nam ad ipsum aviculae veniunt. Item non solum cum brevexello, qui ex duabus virgulis constat, ***sed etiam cum una munda virgula inviscata. Item non solum ad virides sepes, ut fit comuniter,*** verum etiam etc.

Quel brano che leggesi in altro carattere manca nel T. stampato e fu suplito coi MSS.

Questa voce *brevisello* nel lib. V. cap. LV. si recita così: *Delle quali si fanno* brevicelli *da pigliar gli uccelli colla* coccoveggia. Sarebbe anche qui da leggère *brevicello?*

(15) » Anche con iscarpello si pigliano *le porzane* nelle can-
» nose valli, ove dimorano. È lo scarpello uno stromento fatto
» di due archi molto piegati, poco di lungi l'uno dall'altro, in-
» tra i quali un poco poi, si pone il frutto *d' erba coca* simile
» alle ciriege.»

(*) *Porzane* son varie maniere di quelli uccelli che da Naturalisti si appellano *Gallinulae aquaticae*: quella in ispezie detta da essi *Gallinula Chloropus* e dal Linneo *Julica Chloropus*.

L'erba Coca è la pianta da' Botanici chiamata *Alkekengi*, ovvero *Halicacabum*, e dal mentovato più volte Linneo *Phisalis Alkekengi*: alli cui sinonimi aggiugne l'Ambrosino nella sua Filologia alla pag. 51. *Herba del Corallo, Herba Cocca Bononiensibus.*

CAPO XXXIII.

(16) » E questa ribalta sia dall' un capo ferma, di lungi
» dalla fossa un *sommesso nell' altra parte*: ne'canti, e nel mezzo
» sieno appiccate pietre pesanti.»

Così tutte le stampe colla citata dalla Crusca. Io corressi sulla scorta del T. Lat. » Rebalca sit ab uno capite firmata distaus a fovea uno semisse: in alia parte in angulis et in medio habent lapides ponderantes annexos.»

CAPO XXXIV.

(17) I cacciatori questi arbori *riselgano*: ma non affatto sì
» che cader possano per se, ma appoggiandosi i liofanti, cag-
» giono.»

Leggi *risegano* colla Crusca alla voce *Risegare*. T. Lat. » Venatores has arbores resecant, sed non perficiunt, ut per se ruere possint, sed incumbentibus elephantibus cadunt. »

CAPO XXXVI.

(18) » Si prendon di molti pesci con la rete, la quale molti » *scorticatoria* chiamano. »

T. Lat. *scorticaria*. E appunto *scorticaria* è da leggere eziandio nel volgare, come si legge appresso lib. XI. cap. LII. n. 3. Le stampe antiche anche qui leggono *scorticaria*.

(19) » Anche si pigliano nelle valli di molti pesci .... con » una rete, la quale chiamano *Degagum*. »

(*) *Degagna* è il volgar nome della rete detta dal Crescenzio latinamente *Degagum*.

NB. Nel mio testo postillato latino trovo corretta la lezione *Degagum* coll'altra cavata dai MSS. *Deganeam*, che dal Bolognese Crescenzio fu voluta scrivere latinizzando il suo volgare *Degagna*. Anche in questo medesimo testo volgarizzato nel Lib. XI. il quale è il ristretto di tutta l'opera così legge il testo: *Anche nelle valli con coclearia* (leggi coi miglior testi *cogolaria*) *e degagna e con gradelle e piccole reti* (si pigliano i pesci). Il MS. Marciano pecorino legge *degagna*, e similmente l'altro MS. cartaceo legge *degana*.

(20) » Queste reti sempre il dì e la notte lasciano, *e quasi* » *continuamente. La mattina* le cavano con pesci, i quali per li » luoghi spaziosi notando speravan poter passare. »

Chi ponga ben mente nella prima linea c'è una contraddizione, per que' due aggiunti *sempre* e *quasi continuamente*. Se queste reti vi lasciano *sempre* il dì e la notte, non resta da dire che le vi lascino *quasi continuamente*. L'errore è dalla falsa puntatura, che si dee riformare sulla scorta del Testo originale latino. » Haec retia semper die noctuque » ibi relinquunt, et quasi omni die fere mane elevant cum piscibus, qui » per loca spaciosa natantes transire posse per dicta vacua sperabant. » Così dunque ho letto rettamente il volgare. *Queste reti sempre il dì e la notte lasciano*. E quasi continuamente la mattina *le cavano con pesci*,

i quali per li luoghi spaziosi notando speravan poter passare. Si vuol dunque dire che *sempre* queste reti il dì e la notte si lasciano esposte; e che *quasi continuamente*, cioè quasi ogni giorno le cavano con pesci.

CAPO XXXVIII.

(21) » E la sua corda (cioè dell'amo) si annoda ad un fa-
» sciuolo *paneriatum.* »

(*) *Cuidam parvo fasciculo paveriarum* dicono i migliori testi latini: cioè ad un fasciuolo di *paviere.*

Paviere e quadrelli sono dette dai Bolognesi varie maniere d' erbe palustri dai botanici dette Cyperus, Carex: Vedi Nota dei Bolognesi lib. VII. cap. I.

Anche i due MSS. Marciani leggono *paveriarum.*

(22) » La qual cosa si può sapere, *sperando* i pesci e gua-
» tando nelle budella. »

T. Lat. » Sed hoc scire potest qui captorum viscera scindit, et inspicit qualem escam communiter assequuntur. » Ben vede ognuno l' error madornale della lezione *sperando* che leggesi in tutte le stampe, corruzione della vera lezione *sparando* simili di figura e di suono sono ambedue, ma non simili di significato.

INCOMINCIA

IL

LIBRO UNDECIMO

Delle regole delle operazion della Villa, repetendo in brevità le materie trattate ne' libri precedenti.

Ne' Libri di sopra diffusamente è detto d' ogni operazion della villa, ma imperocchè la memoria degli uomini è brieve, e delle cose singulari a molti non basta, imperò è paruto utile le materie de' trattati che si posson generalmente esprimere secondo l' ordine del Libro, di conchiudere in brevi regole, sì che la sola notizia delle più cose s' abbia generalmente nella memoria.

CAP. I.

Della Villa.

Gli esercizj della villa richieggono fortezza d' abitatori, industria e acconciamento d' operatori, ed imperò la sanità del luogo spezialmente si dee cercare, e dell' aria e del vento e del sito della terra: e la bontà dell' acqua dimostra il luogo abitevole, fecondo e sano. L' uomo savio che dee comperare il podere, innanzi a ogni cosa consideri la salute del luogo, accioc-

chè dopo il comperamento e fattura di case, quando sarà la pecunia spesa, non ne seguiti tostano pentimento, con detrimento delle persone per cattiva aria, o per danno della cosa familiare.

CAP. II.

Dell' aria.

L' aere è caldo e umido, se niuna cagione strana lo muterà. Quell'aere è buono, che non è putrefatto, e non ha eccellenza (a) di caldo, nè d' altra inegualità, ma in tutte queste cose si trova eguale, ovvero all' ugualità prossimano. L' aere temperato e chiaro dà sanità agli abitatori, e conservagli, e le piante proporzionalmente migliorano e fruttificano. Ma l' ineguale, e quello che de' vapori de' laghi e degli stagni sì si conturba, adopera il contrario e conturba l' animo, gli umori mescola, e le piante corrompe. Ogni aria che tosto s' affredda quando 'l Sol tramonta, e tosto si scalda quando si lieva, è sottile: contraria *e converso*. L' aria peggior di tutte è quella che 'l cuor costrigne, e la respirazione rende angosciosa. La salubrità dell' aria dichiarano i luoghi liberi dalle basse valli, e liberi nelle notti dalle nebbie, e gli sani corpi degli abitanti.

CAP. III.

De' venti.

I venti meridionali, assolutamente considerati, son caldi e umidi: i Settentrionali freddi e secchi: gli Orientali e gli Occidentali, quasi temperati. Ma in alcun luogo i Meridionali son freddi, quando dalla parte del Meriggio saranno monti nevosi, e i Settentrionali caldi, quando passano per riarsi diserti.

(a) Anche il T. Lat. *excellentiam*, che qua vale *eccesso*.

CAPO IV.

Dell' acqua.

L' acqua è fredda e umida, se alcuna cagione estrinseca non la muta. L' acque delle fonti della terra libera, nella quale niuna dell' estrinseche disposizioni o qualità soprasta, son di tutte altre migliori. L' acque petrose son buone, e non impuzzoliscono agevolmente per terrestre corruzione. L' acque de' fiumi correnti son dell' altre migliori, se sopra terra puzzolente o lacunosa non passino: e quelle che verso Levante corrono, e molto dal suo principio s' allungano, sono di tutte migliori. E quelle, che al Settentrione vanno, buone sono, ma quelle, che al Meriggio o al Ponente vanno, son ree, e massimamente quando traggono venti Meridionali. L' acqua lodevole è, nella quale le cose tosto si cuocono, e non ne rimane nè odor nè sapor niuno. Dell' acque d' una medesima disposizione, quella ch' è più lieve, miglior si giudica. La sublimazione e la distillazione, e la decozione, l' acque ree rettificano. Dell' acque lodevoli sono l' acque piovane, e massimamente quelle che vengono co' tuoni di state, avvegnachè per la loro sottigliezza si corrompano leggiermente. L' acque de' pozzi e de' condotti, a comparazion dell' acque delle fonti, non son buone, e massimamente quelle che passano per cannelle di piombo. L' acque pessime son le lacunali e paludali, e quelle che tengono mignatte, e tutte quelle, alle quali si mischia alcuna sostanza metallina, e le grosse sono de' ghiacci e delle nevi. L' acqua temperatamente fredda a' sani è miglior di tutte. L' appetito commuove, e fa lo stomaco forte: la calda il contrario adopera. L' acque salate fanno dimagrare, e diseccano: le torbide criano la pietra e l' oppilazione. Se la bontà dell' acqua, ovvero malizia, per ragione non può discernersi, guardisi alla sanità degli abitatori.

CAPO V.

Delle qualità del paese.

La caldezza e la freddezza del luogo, e la disposizion dell'umidità e della secchezza, l'altezza e la bassezza, l'assai acque e le poche, la lor malizia e bontà, la vicinanza de'monti, paduli, lacune e del mare, e ancora la disposizion della terra, la quale sia fangosa o umida o metallina, minerosa (a) o petrosa, del sito dimostra la qualità. Gli abitanti ne'luoghi caldi anneransi le lor facce e capelli, e ne' lor cuori son timidi, e tosto invecchiano. Ne'luoghi freddi son di maggiore ardire, e meglio smaltiscono: e se'l luogo è umido saranno grassi, carnosi, teneri e bianchi. Quegli, che dimorano ne'luoghi umidi, sono di bella faccia, e vengono loro continue febbri, e quando s'esercitano, tosto s'allassano. Ne'secchi si seccano i polmoni, e offuscansi i corpi. I dimoranti ne' luoghi alti abitabili, son sani e forti, e sostengon molta fatica, e vivono lungamente: ne'luoghi bassi il contrario. Gli abitanti ne' luoghi pietrosi hanno l'aria di Verno molto fredda, e di State calda, e i corpi loro son molto forti e pilosi; molto vegghiano, e sono inobbedienti e di ma' costumi. È in loro in battaglia fortezza, e nell'arti sollecitudine e acutezza. La città scoperta dall' Oriente, e dall'opposita parte coperta, è sana e di buono aere: il contrario sito abbiente, è inferma. L'abitudine degli abitatori, secondo santà e infertà, significano le qualità del sito.

CAP. VI.

Delle case.

Le case e le tombe, e l'aje e le corti, debbono esser fatte grandi nella villa, secondo le facoltà del Signore, e quantità degli animali, i quali vi debbono esser nutriti, e de' frutti da

(a) *Alias* nerosa. (1)

portare a quelli. Sieno sicure e forti, con fossi, mura e spine, secondo la potenza del Signore, e l'opportunità del luogo, e sicure da' ladri e dagli assassini. Ne' guernimenti delle tombe non sieno piantati arbori fruttiferi (a), che 'l guernimento non sia guasto per la 'ngordigia de' frutti: e non sia procurato accrescimento d' alcuni arbori in cotal guernimento, ma tutti gli arbori sien convertiti a fortezza di guernimento. La dilettazion de' Signori addomanda nelle ville sicurtà e bellezza. I fondamenti delle case deono esser più larghi che la parete, e profondi infino alla terra soda, la quale se venga meno, basti la quarta parte di quello, che si fa, aver messo sotterra. La rena, la quale stropicciata con mano stridisce, e la quale sparta in panno lino candido, non lascia alcuna cosa di sozzura, è buona a colui, il qual fa murare. In due parti di rena è da mescolare una parte di calcina, e se saranno mescolate igualmente, sarà materia fortissima. Se nella rena del fiume metterai terza parte di terra creta, farà opera maravigliosamente soda. I legni son buoni per gli edificj, i quali son tagliati del mese di Novembre e di Dicembre, e massimamente se sien tagliati oltre alla midolla, c sieno lasciati alquanti dì sopra le radici. E quegli son molto durevoli, i quali sono tagliati de' monti dalla parte del mezzo dì.

CAP. VII.

De' pozzi.

Il pozzo, se la fonte vien meno, si faccia in luogo convenevole del mese d' Agosto o di Settembre, rimosso da ogni letame e palude, e quando l' acqua sarà menata d' altronde, diligentemente debbono esser procurati i ricettacoli dell' acqua, acciocchè la vena piccola faccia sufficiente copia. Ove facciamo citerne, mettiamvi anguille e pesci di fiume, i quali per suo notamento muovano l' acqua continuamente, e preservin

(a) *Al.* arbori, che 'l guernimento. (2)

da corruzione. Dove usiamo l' acque de' fiumi, sicura cosa è aver piccole citerne con sabbione, il quale le purghi dalla terra, e rendale chiare.

CAP. VIII.

Della presenza del Signore.

La presenza del Signore è frutto del campo: e quegli il quale abbandona la vigna, è abbandonato da lei. La 'mportuna voracità de' lavoratori niuna cosa teme, se non la presenza del Signore, e la cautela.

CAP. IX-

Della terra.

La terra naturalmente è fredda e secca, ma accidentalmente spesse volte si muta per le cose che n' escono. Nelle terre è da cercar la fecondità, e che bianca e ignuda non sia la zolla, nè magro sabbione senza mistura di terra, nè sola creta nè polvere renosa, nè magrezza pietrosa nè salsa, ovvero amara ovvero uliginosa, nè valle molto coperta. Ma sia la zolla putrida e quasi nera, e a coprirsi dalla gramigna e dal suo spandimento, sufficiente. Le cose che produce, non sieno scabrose nè ritorte, e non abbiano bisogno di sugo naturale. La terra utile a far del grano è quella, la quale naturalmente mena ebbio, giunco, gramigna, trifoglio, calamo, pruni grassi, susini salvatichi, lappole, farfari, cicuta, malva, ortica e simili salvatiche erbe, le quali per larghezza e grassezza di foglie dimostran la terra allegra e fruttifera. Alle vigne è utile la terra che di corpo è alquanto rada e risoluta, la quale fa virgulti belli, lunghi e fruttiferi: non torti, nè deboli nè sottili. Il sito della terra non sia sì piano, che l' acqua vi covi, nè sì repente che tutta sen' esca, nè sì arido che senta troppo tempesta e caldo, ma in tutte queste cose la mezzolanità si richiede, e sempre è utile, quando

è agguagliata. Nelle fredde provincie, dal Levante o dal lato Meridionale, e nelle calde dal Settentrionale, il campo dee essere opposto. La parte inferior delle terre è grassa e grossa e fredda: la superficie magra, sottile e calda. Quattro son le generazion de' campi, cioè: sativo, consito, pascuo e novale. Sativo è grassissimo, e seminasi ogni anno. Ogni campo, che è caldo e umido, e ha la superficie molle porosa (a), è agevole a coltivare, e fruttifero. Dopo questo è da eleggere il grasso e spesso: e se questo campo è lavorato, avvegnachè voglia gran fatica, rende buon frutto. Quella terra è pessima, che è spessa, secca, magra e fredda. La terra secca diventa sterile per l' arsura, e la salsa ovvero amara, non riceve mai medicina: ma quella che per superfluo umore è infeconda, con fosse convenienti si sana. I colli de' monti sostengon secco, e le valli hanno grassezza, per l' umore che vi discende. Ed imperciò questi cotali campi si deono solcar per traverso, acciocchè ne' solchi stia la grassezza rattenuta. Non si voglion romper le zolle, acciocchè le sopravvegnenti piove furiose non menin le terre messe col seme alla valle. Novale è il campo, che prima alla coltivatura si mena, o che si mena alla prima virtù per riposo d'un anno ovvero di più. Non si conviene alle piante il campo polveroso e secco, imperocchè la pianta richiede luogo di continue solidità, nel quale radichi e fiorisca (b) e fruttifichi.

CAP. X.

Dell' arare e affossare.

Dell' arare e cavare sono quattro generali utilità, cioè: l' aprir della terra, ragguagliarla, mescolarla e minuzzarla. Deesi aver cura, che 'l campo non s' ari fangoso, se già non fosse troppo secco: imperocchè la terra fangosa, la quale è lavorata, secondo che s' è detto, non può esser ben lavorata in tutto

(a) *Al.* Non porosa. (3)

(b) Così leggi, e non *chiarisca*, come dimostrerò nella mia parte critica. (4)

l'anno. E la troppo secca è molto fatichevole, e non si può tritar come si conviene. Se il campo che ha sostenuto gran secco, s'arerà per una piccola acqua che 'l bagni, si dice che fia steril tre anni. Il campo forte, e di cattive e di bastarde erbe ripieno, si vuole arar quattro volte, ma al poroso, netto e sottile, basta una o due volte. Ogni campo ha assai delle tre o delle quattro arature, e rende il frutto proporzional secondo il suo numero. Quante volte il frutto avanza il guiderdone della fatica, è da soprastar al coltivamento, ma se la fatica avanza l'utilità del frutto, cotal luogo è da abbandonare. Nei luoghi secchi i campi più avaccio si fendono, negli umidi più tardi. Quegli il quale arando, lascia intra i solchi la terra non lavorata, nuoce a'frutti, e distrugge l'abbondanza delle terre: e più feconda è la poca terra ben coltivata, che la molta mal lavorata. Da guardare è, che intra i solchi non si lasci terra non mossa, e le zolle son da disfare con martelli. Del campo si perdon le 'nteriora, se non si coltivan l'estremitadi. Se il campo è pietroso, si raccolgano i sassi in di molti luoghi, e potrassi arare. Il giunco, gramigna e felci, e tutte altre erbe nocive, del mese di Luglio si vincono per ispessa aratura, o per seminatura di lupini.

CAP. XI.

Del Seminare.

Nelle terre fredde si dee seminare nell'Autunno per tempo, acciocchè le biade prendano alcuna fortezza innanzi all'avvenimento del Verno: ma nel caldo e grasso campo indugisi quanto si può, acciocchè la tosta sementa, per fecondìa (a) delle male erbe, non affoghi. Il campo troppo umido dee esser seminàto nella Primavera e non nell'Autunno, al qual si convien fave ovvero lino, le quali consumino la superflua umidità con le radici divelte. Qualunque cosa si semina nella Primavera

(a) Vedi Crusca a questa voce.

ne' luoghi caldi, più per tempo sien seminate; ne' freddi più tardi. L' Autunnal sementa vuole il contrario. I sottili campi ovvero acquidosi, si seminan più per tempo, i grassi più tardi. Anche gli acquosi nell' Autunno si seminano avaccio. Se 'l campo molto grasso e fruttifero non si semini, ogni anno, non solo una volta, ma molte, abbonda (b) d' erbe bastarde per sì fatto modo, che senza fatica grande non si medica. Ogni grano in terra uliginosa dopo la terza seminatura si converte in segale. In catuno seme son due cose, cioè, la virtù formativa, la quale è dal Cielo, e la sostanza formale, la qual riceve figuratamente nella pianta e negli organi della pianta. Ogni sementa dee esser fatta, quando il seme ha maggiore ajuto dal Cielo, e questo è nella prima età della Luna, perchè allora è ajutato dal caldo e umido, e dal vivifico lume del Sole e della Luna insieme. Ogni seminatura, la quale è fatta, quando il Sole da Ariete va in Cancro, è perfetta, e l' Autunnale: allora le radici si moveranno in debita quantità della sua sostanza. E quelle della Primavera, le quali son nella concavità della terra, allora metteranno: e ajutate dal Sole temperato, germoglieranno e fioriranno anzi al tempo della siccità della State. Ma da guardare è, che i semi oltr' a misura non si gittin nel campo, che se si farà, verranno stentati, e non faran pro. Ed è da guardare, che i semi i quali son seminati, non sien corrotti: ma quelli sono ottimi, i quali non abbiano più d' un anno. Le generazion di tutti i piantoni e delle biade sien belle, ma nella tua terra metti (c) le cose provate, imperocchè nella nuova generazion de' semi, anzi l' esperimento, non è da porre tutta speranza. I semi più avaccio tralignano, degenerano e imbastardiscono nei luoghi umidi, che ne' secchi. Ogni legume si vuol seminare in terra asciutta, ma solo le fave deon seminarsi nell' umida. Avvegnachè ne' campi temperati sia da seminare, nondimeno se fia gran secco, i semi gettati non si conserveranno meno nei campi che ne' granai.

(b) *Al.* Molto abbonda. (5)
(c) *Al.* Nella tua metti. (6)

CAP. XII.

Dell' acqua da innaffiare.

L' acqua migliore di tutte a innaffiare i campi, e a maturare il letame, è la paludale, ovvero delle fossora, ragunata di piove e di rugiada. Anche alle piante l' acqua de' pozzi e delle fonti, poichè l' avrai scaldata allo splendor del Sole, fa prode.

CAP. XIII.

Del letame e del letaminare, e del tramutamento delle piante.

Per lo troppo umido e grasso letame la sostanza della pianta diventa infetta di putredine e di nascenze, e 'l sapor del frutto si muta in peggio, e riempiesi di soperchie foglie, e di molli ramucelli senza frutto. Ottimo letame è quasi quel di tutti gli uccelli e d' animali di quattro piedi, il quale sia in via a corrompersi, e non ancora abbandonato dal calor naturale, nè incenerito. Il letame nutrica più la pianta che 'l cibo l' animale, che si nutrisce di quello: imperocchè la natura delle piante, meglio per letame, che per altro modo si muta. La fredda e umida (a) terra ottimamente s' ammenda con arder la seccia, e mettervi cenere. Il raunamento del letame dee aver suo luogo, il qual dee abbondar d' umore, e per lo puzzo sia rimosso dal ragguardamento del Signore e dalla corte. Le ceneri in luogo di letame ottimamente si spargono. Ne' campi lo sterco che sta per un anno, è utile assai, e non crea l' erbe: ma se è più vecchio, fa poco pro. I recenti letami fanno pro a' prati ad abbondanza d' erbe. I purgamenti del mare, se si lavano con acqua dolce, si posson mescolar con altro letame. I campi del monte si voglion letaminar più spesso che quei del piano: nel campo più raro quan-

(a) La fredda e umida terra ottimamente per incensione di cespi, e per cenere s' ammenda. (Lez. dei Deputati pag. 77. troppo migliore).

do la Luna scema (b), imperocchè se questo si fa, nuoce all' erbe. Non si dee di State gittar letame più il dì che si possa arare, nè si dee mettere a un' otta troppo letame, ma poco e spesso. Il campo acquoso richiede più letame che 'l secco. Se mancasse letame, si metta ne' campi sassosi creta, ne' freddi argilla, ne' pietrosi o troppo spessi sabbione. Questo fa pro alle biade, e fa bellissime vigne. O si seminino lupini, i quali quando saranno venuti quasi a debito crescimento, si rivoltino. Il fango tolto del fondo de' laghi e de' paludi fa il campo grasso e fruttifero, ed è al postutto ottimo nutrimento delle piante. Il letame macero in temperata palude, ed in umidità putrefatta, e mescolato con convenevole sterco, è ottimo. I campi de' colli nella parte superiore molto e spesso, e nel mezzo poco, e di rado son da letaminare. Nella parte sotto, di letame non abbisognano.

CAP. XIV.

D' alcuni principj delle piante e loro operazioni.

Sette cose sono, senza le quali al tutto niuna pianta nasce, cioè: triplice calore del cerchio celestiale, del luogo e del seme: e triplice umore, cioè di materia seminale, di terra e di piova di sopra vegnente, e d' aere contenente. L' opere delle piante sono nutrire, crescere e generare. Il ventre degli arbori è la terra, nella quale lasciano ogni impurità. Gli arbori ficcano le radici in giù nella terra, acciocchè di quella, siccome dallo stomaco, traggano nutrimento; e se quelle solamente spargeranno alla superficie, tosto si seccano. Certo è gli arbori non sempre crescere, benchè abbiano le radici nella terra, imperocchè ogni cosa, la quale è secondo natura, ha nel suo genere quantità diterminata intra due termini di grandezza e di picciolezza. Le piante, succiando, per li pori hanno il nutrimento, e di quello che dalla parte di fuori si lieva in gemme, formano ciò che

(b) T. Lat. in campo rarius cum luna minuitur.

generano. Le piante, le quali hanno radici porose e calde, attraggono più nutrimento che non possono digerire, e imperò generano frutti, i quali tosto infracidano, se l'umido superfluo non sia menomato. Tutte le piante, le quali hanno gran midolla, son nutricate della midolla per pori trasversali: ma quelle che hanno piccole midolle, son nutricate per pori, i quali vanno insin su per ritto. La moltitudine de' rami procede da abbondanza di nutrimento, e dal Sole che le percuote per tutto, il qual tira il sugo, e fallo uscir fuori. La carne ovvero la polpa ne' frutti, è fatta dalla Natura, acciocchè 'l seme, che cade in terra, sia letaminato da lei, e più agevolmente s'avanzi. Gli arbori molte volte fanno frutto di due anni in due anni, per difetto di nutrimento, e per la virtù consumata, le quali cose sufficientemente nutrir non possono i rami e i frutti, se non saranno rinnovati per sufficiente riposo. Ogni pianta che del seme nasce, è salvatica, imperocchè 'l seme procede dalla radice, che è salvatica, e passa per lo stipite e per li rami, acciocchè la virtù di tutto l'arbore acquisti, e possa generare simile a sè. Quando alcuna radice si taglia da quella, il più delle volte ne nascono altre, che la pianta nutriscono in luogo suo. Se l'arbore vecchio o molto consumato si taglia, debolmente pullulerà e producerà solamente gramigna o funghi. De' salvatichi arbori i frutti son molti, ma i più, aspri (a), per la secchezza del nutrimento. De' dimestichi son più pochi, ma son maggiori e più dolci per la contraria ragione. Ogni pianta maschia, prima che la femmina pullula, per lo caldo che più fortemente la muove, e le foglie sue son più strette per la secchezza del maschio. Alcune piante impedimentiscon l'altre in generazione ed in frutto, siccome il nocciuolo e'l cavolo la vite, e 'l loglio la biada, e'l noce poco meno, che tutte l'altre per la sua mortalissima amaritudine: ed imperò il più delle volte vuole esser schifata la piantazione, e la sementa di diverse cose insieme. Ogni pianta abbisogna di quattro cose, cioè umido seminale, luogo terminato, conveniente umor d'acqua, e temperato che

(a) *Forse* Ma più aspri. (7)

la nutrisca, ed aere simile a sè, e proporzionale, acciocchè ben nasca e cresca. Le piante nel caldo tempo crescon per l'ombra della notte, e per lo caldo del Sole si fanno sode e legnose. Le piante nel tempo del Verno, raunano l'umor nelle radici: nella State lo spargon fuora, e accrescono i rami. Tutte le cose che nascono nella superficie della terra, de' vapori di sotto alla superficie della terra (b) pertinenti, nascono. I frutti de' monti son più saporiti che que' de' piani, imperocchè in loro è meglio compiuta la digestione.

CAP. XV.

De' pori delle piante.

Il sugo è umor per li pori delle radici attratto, per similitudine della pianta, per digestivo calore terminato a quella nutrire. Le radici, quanto a tirare il nutrimento, sono simili alla bocca: ma imperocchè infondono calor vivifico a tutta la pianta, similitudine hanno del cuore. Le midolle son nelle piante, siccome la nuca negli animali. I nodi son creati in tutte le piante molto midollosi e concavi, acciocchè ritengano il nutrimento e lo spirito: per li quali convien che vivano e crescano infinattanto, che sarà convenientemente digesto. Le cortecce nelle piante sono, siccome il cuojo negli animali, il quale non è generato per tessitura e ordinamento di vene, ma per umor terrestro, mandato alla superficie. La materia delle foglie è umore acquoso non ben digesto, alquanto con feccia della terra mescolato, con le quali la sagace natura difende i frutti dal soperchio fervor del Sole. La materia del frutto è vapor secco ventoso a perpetuar la spezie delle piante, generata nell'anima vegetabile. La sostanza de' fiori è generata d' umido più sottile perfettamente digesto, il quale prima bollendo, per calore va innanzi al nascimento de' frutti.

(b) T. Lat. pertingentibus.

CAP. XVI.

Della generazion delle piante.

Alcune degli arbori (8) e dell'altre piante si generano piantate: alcune per seme, e alcune per commistione degli elementi, e virtù celestiale. I rami, i quali son piantati senza radice, se saranno di sustanzia soda, si fendano di sotto quando si pongono, acciocchè più agevolmente attraggano il nutrimento. L'arbore, il cui seme sarà debole, diventerà migliore de' rami e delle radici, che del seme. Le piante umide, acquajuole e molli, in qualunque modo sien fitte in terra, agevolmente metton radici, e diventan grandi. Qualunque piante son calde, avvegnachè sien dure, diventan buone de' rami fitti in terra, imperocchè la lor caldezza fortemente attrae il nutrimento. I rami degli arbori di soda sustanzia, quando si piantano, a lacerargli s'appiccan meglio che tagliati, imperocchè i pori hanno più aperti, per gli quali attraggono il nutrimento. Tutte le piante che hanno i frutti aromatici, caldi e secchi, più convenientemente si piantano ne' monti: ma quelle le (a) quali fanno i frutti sodi e umidi, si deon più tosto porre o seminar nelle valli. Gli arbori, i quali fanno piccol seme e debole, si posson seminare e piantare: ma quegli che si seminano, son più pericolosi e più penano a venire a perfezione, e anche ne nasce pianta salvatica: de' rami più tosto s'avanza, e quindi nasce dimestica, non salvatica, se di dimestica si toe il ramo. Gli arbori che fanno seme grande e forte, pervengon meglio di quello, che de' rami. Gli arbori, li quali non fanno alcun frutto, solamente diventan buoni de' rami, o delle piante con le radici. Se il luogo da seminare non è sicuro dagli avvenimenti degli animali, i quali rodono, in alcun luogo chiuso convien nutrire i rami e i semi per due anni in terra soluta e dolce e alquanto letaminata, poscia l'arbore sia traspiantato a' luoghi disposti. Ogni novella pianta nel tempo del gran caldo, sia ajutata con

(a) *Alias* Ma quelli i quali. (9)

ispessa cavatura e con bagnamento. Gli spazj tra gli arbori e le viti son da lasciare, secondo la grandezza degli arbori, grassezza del luogo, e usanza del paese. Ogni pianta, che è nel suolo asciutto ovvero inchinevole, si pianti più profonda, e nell' umido e basso, meno. Se la piantagione fia in terra cretosa, mescolivisi sabbione, e nel sabbione creta: ma nella magra convien por più letame. Quando la pianta si traspone, s' ella non fia piccola, sia opposta a quelle parti del Cielo, come era imprima. Quando poni la pianta nella fossa, taglierai della radice quello che troverai rio. Quando si pianta, convien guardare, che la terra non sia troppo molle o secca, ma sia più tosto secca che molle. Le traspiantazioni ne' luoghi aridi e montuosi si facciano innanzi al Verno: negli umidi e nelle valli, la Primavera: ne' temperati, nell' uno e nell' altro tempo. Se si semina del seme degli arbori, scelgasi i migliori, e di Gennajo si pongano affondo quattro dita e non più: e se 'l luogo fia caldo e secco, d' Ottobre e di Novembre. I rami, che si piantan sanza radici, meglio pruovano, se si pongono di Marzo, conciossiacosachè già sia venuto il sugo alla corteccia, o nel mese d' Ottobre quando lo spirito vivifico della pianta non ha ancor fuga alle radici. Il ramuscello che si pianta non è da torcere, nè in alcun modo da tormentarlo: ma se sarà di soda sustanzia farà pro, se parte sene fenda di sotto, o nella fessura si metta piccola pietra. I rami da piantare sien lieti, sugosi, netti, spessi di gemme, con molti occhi, e recati a una materia. I rami da piantar, che son troppo lunghi, quando si pongono, si taglino nella sommità, e riducansi a convenevol lunghezza, come nel salcio, nella vite, nell' ulivo e negli altri arbori simiglianti.

CAP. XVII.

Dello innestare.

Ogni innestamento è migliore in arbore simile secondo generazione, come di pero in pero, e di vite in vite. Nel troppo duro stipite lo innestamento è inconvenevole, imperocchè non può mettere in lui le vene radicali, ma in quello dove è poca durezza e molta sugosità, ottimamente s'appiglia. Le marze da innestare sieno sanza frutto, sugose, nate di fresco, con fitte gemme e assai occhiate: e dalla parte Orientale dell' arbore più tosto che da altra parte tagliati. La diversità nelle mele, nelle pere e in tutti gli altri frutti, procedette dallo innestamento degli arbori di quella medesima spezie. Lo innestare ne'grandi arbori, ne'quali la corteccia è grossa e grassa, è da fare intra'l legno e la corteccia: ma ne'sottili si fa più acconciamente nel legno fesso. Avvegnachè lo innestare in molti tempi si possa fare, migliore è quello che si fa, quando le gemme cominciano a esser vedute: ma gli arbori che fanno gemma, è meglio innanzi che si cominci a vedere. Lo innestare a bucciuolo non si può fare, se non quando la corteccia parte dal legno: ed è ottimo, se da una parte si fende il bucciuolo, e lasciglisi la sommità della verga, tanto che si vegga la pianta innestata trar nutrimento dallo stipite: intanto che posciachè è cresciuta, rare volte lascia il tronco pullular sotto il nodo. Ogni innestatura quanto più è bassa, tanto è migliore, imperocchè i frutti più dimestica e fa migliori.

CAPO XVIII.

Della medicina degli arbori.

Se de' vecchi arbori si fendano le radici, e nelle fessure si caccin pietre, meglio attrarranno il nutrimento, e così alcuna volta si fanno fertili quelli, che la sterilità comprendea. Alle invecchiate piante per tagliamento de'rami ritorna la gioventù,

s' elle non son pervenute all' ultima vecchiezza. Ogni pianta dimestica non cultivata, diventa salvatica, e massimamente se a sabbione e arenosità è mutata, e ogni salvatica si dimestica, quando è coltivata. La coltivatura consiste in dimesticar gli arbori, letaminare e agguagliar la terra, e condizionarla alla natura dell' arbore, e nel tagliamento delle spine e delle superfluità, e dello innestare. Quante volte il campo è in alcuna mala disposizione, il savio lavoratore lo muta a laudabil disposizione. Nel campo novale alla coltivatura (a) ridotto, è da fare estirpamento de' tronchi e delle radici salvatiche, le quali sugano ogni umor del campo. Il novale campo più anni è abbondevole, e poi si conviene dargli del letame, se debbia star fruttifero, e se non è grassissimo, interporgli riposo: e massimamente quando le piante seminate nel campo sono mietute con l'erba e con la paglia, e divelte con le radici. Quando l'umore e 'l vivifico spirito de' campi, per li semi e piante s' attrae, a quegli manca la terra, e riposandosi per certo tempo determinato, la sustanzia ritorna di nuovo al campo all' un più tosto, all' altro più tardi, secondo che 'l campo del campo più fecondo si trova. Qualunque cose con fatica e spesa e virtù si compiono, se non abbiano ristoro per riposanza, si dissolvono e corrompono. Se la necessità costrigne della salsa terra sperare alcuna cosa, dopo l' Autunno si pianti e si rinnuovi, acciocchè la sua malizia si netti per le piove del Verno. Anche vi si dee mettere alquanto di terra dolce, o di letame o di rena se vi pogniamo virgulti.

CAP. XIX.

Delle munizioni.

Nelle terre cretose, che agevolmente rovinano, le ripe delle fosse poco pendenti nella rossa o ghiajosa e simiglianti, le quali non agevolmente rovinano, si posson far più pendenti: dove è

(a) *Al.* Alla cultivata. (10)

molto necessaria la munizione alle vigne e ad altri luoghi, si faccia solamente piantagion di pruni: dove non è tanta necessità, e sieví carestia di legname per fuoco e per edificj, si faccia la chiusa solo d'arbori. Quando si piantano pruni o arbori per siepi, taglinsi dopo due anni presso alla terra, acciocchè pullulino, e le siepi diventin più spesse.

CAP. XX.

Regole della materia del terzo libro de'granai.

I granai debbono esser freddi, ventosi e secchi, e di lungi da ogni umore, fiatore e stalle, e rimossi dal vento, il qual vien dalla parte di Mezzodì. Niuna cosa è più utile a lungamente guardare i grani, che sia ottimamente secco, e secco si metta in granai, e alcuna volta, in luogo prossimano tramutato, si refrigeri. Il luogo nel quale i granai si pongono, non sia troppo freddo nè troppo caldo, imperocchè ciascun le biade corrompe. I legumi se si seminano tardi, si deono tenere in molle in acqua di letame, acciocchè più tosto a germogliar sien costretti. Ogni granello che in terra grassa nasce, è più grasso, più nutribile e più pesante, ma quello che nasce nella magra, è'l contrario. Il frumento e ogni biada si rallegrano di campo scoperto, e l'ombre fanno danno. Ne' luoghi umidi e acquosi il grano spesso traligna, e si converte alcuna volta in loglio ed in vena. Il grano del colle è più forte d' ogn' altro grano, ma risponde meno alla misura. Ogni granello, trattone il miglio, si serva più lungamente nelle spighe che scosso. Tutte le cose, le quali si seminan nella State, richieggon terra soluta e non creta, trattone la saggina, la quale non la ricusa se sarà grassa.

CAP. XXI.

Regola delle materie del quarto Libro delle vigne.

Conciossiacosachè si truovino molte varietà delle vigne, catuno osservi il costume del suo paese, altrimenti patirà necessità di lavoratori che le lavorino. La vite disidera aere di mezzana qualità, e piuttosto tiepida che fredda, e secca che piovosa e tempestosa: teme i venti e le tempeste. Aquilone le viti che ha in opposito fa feconde, Austro le fa nobili: e così è in nostro arbitrio l'aver più vino o migliore. I campi fanno più vino, i colli il fanno migliore. Ne'luoghi freddi le vigne si pongono dal Meriggio, ne'caldi da Settentrione: ne'temperati da Oriente o da Occidente. I luoghi spesse volte mutano la natura alle viti, ed imperò le lor generazioni competentemente s'acconcino. Ordina nel luogo piano la vite, la qual sostenga nebbia e brina, ne'colli quella, la qual sostenga siccità e venti. Ne'luoghi grassi quella, la quale sia sottile e abbondevole di frutti: nel magro fruttifera e soda. Nel freddo e nebbioso quella, la quale anzi Verno matura avaccio: ovvero quelle che per fortezza di sue granella, tra le caligini fioriscon sicuramente. Nel ventoso le tenaci, nel caldo quelle che il granello umido e tenero fanno: nel secco quelle che non sopportan le piogge. Le generazion delle viti son da eleggere, le quali non voglian luoghi contrarj al luogo, nel quale dee esser posta, e ciò è manifesto per la produzion del vino, la quale è ria in luogo contrario. La region serena e piacevole sicuramente riceve ogni generazion di vite. Il savio uomo ami le cose provate, e mandi le cose a'luoghi, ne'quali può essere osservato quello che si richiede. La terra, nella quale dee esser vigna, nè troppo spessa nè rara, nè magra nè grassa, nè campestre nè china, nè secca nè uliginosa, nè salsa nè amara, ma dee tener temperamento intra ogni superfluità, e dee esser più presso alla rarità che alla spessezza. Il rozzo campo e salvatico scegliamo per le vigne, ed il piggiore si è, dove è stata la vigna vecchia. Ma se la necessità costrigne, prima con molte arature si divelgano le

radici della prima vigna. Ogni luogo da por vigna si liberi prima da ogni impedimento, acciocchè la terra rotta, dopo il molto calcare non si rassodi.

CAP. XXII.

Dell' elegger le viti.

Le piante delle viti, che del mese d'Ottobre, o ver di Marzo si tagliano dalla vite, miglior sono che d' altro tempo. Quando disideri di piantar vigna in luogo magro, non dei torre sermenti di vigna troppo grassa, ma deonsi tor di vite mezzana cinque o sei gemme dilungato dalla vite vecchia, e rifiutiamo massimamente quei delle vette, quando vogliamo piantar la vite, sopra gli arbori. Il magliuolo nato del vecchio non sia posto. Per buon segno di fertilità della vite è, se farà frutto in sul duro, e empierà i rami piccoli di frutto, i quali surgono da ogni parte. In un anno non può esser conosciuta la perfezion della vite, ma in quattro è conosciuta la vera nobiltà de' rami. Dalla nuova vite che non ha nulla del vecchio, quel nodo che molto abbonda, si dee cogliere per piantare.

CAP. XXIII.

Regole di piantar le viti.

Se la terra è grassa si dee lasciare maggiori spazj intra le viti, se sottile, stretti. Non si dee piantare d'una sola generazion di viti, acciocchè l'anno rio non rimuova tutta la speranza della vendemmia. Ne' luoghi acquosi dopo 'l Verno, e ne' secchi anzi il Verno, è più utilmente fatta la pianta della vigna e la propaggine (a).

(a) *Al.* E ne' secchi anzi 'l verno, è più utilmente fatta la pianta, la vigna, e la propaggine. (11)

CAP. XXIV.

Dello innestare.

Il tronco della vite da innestare s' elegga sodo che abbondi di nutrimento d' umore, nè sia vecchio, nè per ingiuria lacerato si secchi. Innestisi la vite rasente terra, o sotterra, perocchè sopra terra più malagevolmente s' appiglia. I rami son da innestare sodi, ritondi, spessi di gemme, e occhiati: di molti de' quali due o tre bastano nella innestatura. La vite innestata si lega bene, e guardisi da Sole e da vento con alcuna copritura, acciocchè non crollino la vite, o riscaldin troppo. Quando il tempo caldo giugne, il nesto della vite si dee sottilmente con panno molle la sera rinfrescare spesso. Quando le gemme della vite innestata cominciano a crescere, si dee ajutar con palo, acciocchè niuno movimento dicrolli (a) il debol sermento.

CAP. XXV.

Del potare.

La potagion delle vigne si faccia dopo 'l Verno ne' luoghi freddi: ne' caldi e temperati innanzi e poi ottimamente può farsi. Deonsi levar tutti i sermenti lieti, ritorti, deboli e superchievoli, e quelli che son nati in cattivo luogo. Ne' luoghi belli e temperati possono le viti essere sparte più alte, ma ne' magri, e ne' caldi e chinati debbono essere sparte meno alte. La moltitudine e la pochezza de' sermenti sia lasciata, secondo la virtù della vite e del suolo. I vecchi sermenti, nei quali furono i frutti del primo anno, sien tagliati, e i nuovi, netti da viticci e ramucelli, sien lasciati. Le feconde viti, nelle quali il frequente nodo abbonda con capi corti, e quelle (a) che hanno le gemme più rade per la lunghezza de' nodi, con

(a) *Al.* dicolli. (12)

(a) La stampa citata leggeva *con capi, corte, e quelle etc.* (13)

capi più lunghi son da potare. Nelle viti da potare son da considerar tre cose, la speranza che de' venir de' frutti, e la materia e'l luogo, il qual conserva la vite. La vite che avaccio si pota, più tosto pullula, e maggior sermenti produce: ma quella che più tardi si pota, più tardi pullula, e fa molti frutti. Dopo la buona vendemmia pota più corto, dopo la cattiva più lungo. Molto fa pro alle viti, e massimamente alle novelle, se scalzate da piè, si lievano le radici che mettono nella superficie della terra.

CAP. XXVI.

Del cavar le vigne.

Il cavamento delle vigne è da fare innanzi che troppo le gemme ingrossino, imperocchè se l' aperto occhio della vite vedrà il cavatore, accecherassi la speranza grande della vendemmia. Quelle che fioriscono, è da non toccare. Il cavamento delle vigne dee farsi a tempo, che non sia la terra troppo molle nè troppo secca, ma quando è polverizzevole e di mezzana disposizione: e sia studio, che tutta la terra si muova igualmente, e massimamente appresso le viti, acciocchè in quella non rimanga niente di terra non lavorata, la qual cosa con una verga il diligente guardiano cerchi.

CAP. XXVII.

Dell' uve e del vino.

Se l' uve grasse, quando son quasi mature, si sfoglino dintorno, e colgansi, la rugiada rasciutta, e in tempo chiaro, il vino sarà più durabile e più potente. Le lucide uve non grasse, *nec consumptae*, fanno il vino più potente, le troppo mature più dolce, l' acerbe più brusco, l' acquose più acquoso. L' uve che si colgono, mentre che la Luna cresce, fanno vino da non bastare. Il vino s' offende di più cagioni, per caldo, per freddo,

per fiatore, per forti tuoni, per tremuoti, per movimento di botti, e alcuna volta un poco per venti Australi, e allora si cura con piccola medicina contraria. Alcuna volta un poco più, e curasi con medicina più forte; e alcuna volta s'offende intanto, che del tutto perde ogni calor naturale, e allora per niun modo si può curare, perocch'è morto, e al morto niuna cosa fa pro.

CAP. XXVIII.

Regole del quinto Libro degli arbori.

Avvegnachè alcuni arbori desiderino l'aria calda e alcuni fredda, e la maggior parte temperata, e alcuni la terra grassa e alcuni magra; impertanto in questo tutti convengono (a), che tutti la terra nella superficie secca, e nelle interiora richieggano umida. Nel tempo dell'Autunno si conviene rimondar le radici degli arbori, e porvi alquanto letame, il quale per discorrimento di piove si porti alle radici coperte. Ma se troppo sabbionosa sarà la terra, convenevolmente riceverà la creta grassa, e se troppo cretosa, sabbione. Gli stipiti degli arbori più si lievano alti nella terra grassa, che nella magra. Dalla adolescenzia delle piante infino a debito compimento, sollecitamente si dee curare, che'l tronco in rami, i rami in verghe, le verghe in rami fruttiferi si dividano, e vegnente la vecchiezza, ogni siccità sia tagliata, e la superfluità de' rami, la quale comodamente non può sostentar co' frutti. Le piante degli arbori, dal tempo che saranno poste, infino in tre anni, non si potino. Ogni potamento degli arbori si può far dal tempo del cadimento delle foglie infino a che cominceranno a mettere, salvo che per gran freddo. Attendere si conviene, che i bastardumi de' ramucelli, non nell'arbore o dintorno, presso allo stipite vegnienti dalle radici, per niun modo si lascino: conviene che sien tagliati infino al loro cominciamento. L'erbe, le quali nuocono all'ar-

(a) *Al.* Impertanto in tutte queste convengono. (14)

bore per grandezza di lor radice, molto conviene esser divelte intorno all'arbore. Se l'arbore fa frutti verminosi, succhisi il tronco sopra le radici, e nel foro si metta conio di quercia. Quando gli arbori diventano languidi, quegli scalzati, e delle radici inutili rimondi, vi si ponga terra d'altra disposizione.

CAP. XXIX.

Regole del sesto Libro degli orti e prima dell' aere.

L'orto desidera aere libero e temperato, o prossimo al temperato, imperocchè i luoghi di troppa caldezza o secchezza temono, se già non s'ajutan con l'innaffiare. Non può ancor sostenere i luoghi intemperati di freddo mortificante. Ne'luoghi ombrosi è di niuna o di piccola utilità. L'orto desidera la terra mezzolanamente asciutta, e umida più tosto che secca. La creta è agli orti, e a'lor lavoratori molto nimica. L'erbe nate nella troppa soluta terra nel principio della Primavera, ottimamente s'avanzano, ma di State si seccano. Buona posta d'orto è quella, la quale ha sopra sè rivo, per lo quale possa, quando bisogna, esser bagnato per convenevoli solchi. L'orto che a temperata aria soggiace e umor di fonte vi scorra, si può dir libero, e non abbisogna d'alcuna disciplina di seminare. L'orto disidera terra grassissima, ed imperò abbia sempre letame nella sua parte più alta, il sugo del quale per sè faccia fecondità, e di quello tutti gli spazj degli orti una volta l'anno sieno ingrassati, quando debbono esser seminati o piantati. Se l'orto è presso alla casa, dee esser di lungi dall'aja, acciocchè non riceva la polvere della paglia nemica dell'erbe, la quale fora le foglie e seccale. Buona posta d'orto è, alla quale lievemente è inchinato il piano, e l'acqua corrente vi vien per diversi spazj.

CAP. XXX.

Dell' ordinar gli orti.

Le parti degli orti così sono da dividere, che quelle, nelle quali nell' Autunno si seminerà, nel tempo della Primavera sien lavorate, e doviamo cavare nell' Autunno quelle, le quali riempiemmo con semi la Primavera, acciocchè le terre si ricuocano per beneficio del gielo e del Sole. Ma se s' abbia carestia di terreno, in qualunque tempo la terra si truova eguale tra umidità e secchezza, può lavorarsi, e immantenente seminarsi, se con letame sarà ingrassata. Il cavamento dell' orto è da fare imprima profondo e grosso, e sopr' esso, sparso il letame, ancora si lavori minutamente, e la terra si mescoli con letame, e quanto si può, in polvere si riduca.

CAP. XXXI.

Del seminar gli orti.

Ne' luoghi freddi si faccia la sementa dell' Autunno per tempo, quella della Primavera più tardi. Ne' caldi l' Autunnale più tardi, e quella della Primavera più tosto. L' erbe posson bene esser seminate partite e mescolate, acciocchè nelle mescolate sien divelte quelle che saranno da traspiantare, e l' altre ivi ricevano accrescimento. L' erbe che non si trapiantano, debbon seminarsi più spesso. È da guardare, che i semi i quali si seminano, non sien corrotti, e però son da eleggere quegli, i quali dentro son bianchi, più pesanti e grossi, e i più sien tali, che non abbian passato l' anno. Spesse volte addiviene, che i semi, quantunque sien buoni, seminati, non nascono, impediti per alcuna malizia de' corpi celestiali. Il più delle volte si trova utile seminare insieme diversi semi, acciocchè 'l tempo alcuna volta ad alcun de' semi contrario, non lasci al tutto la terra ignuda. La seminatura di tutte l' erbe è buona, quando la Luna è in accrescimento, e spesso disutile procederà nel menoma-

mento. Quasi tutte l' erbe si traspiantano acconciamente alquanto cresciute, e quando non fia troppo secca la terra.

CAP. XXXII.

Come s'ajutano gli orti.

Il più delle volte fa pro agli orti sarchiar con mano o con sarchietto l'erbe nocive, e quante volte bisognerà, si divellano, acciocchè alle migliori non tolgano il nutrimento. Quello che più nuoce all'orto si è andar molto per esso quando è lavorato, e'l muover la terra quando è troppo molle. Se la terra dell'orto è cretosa, mettavisi sabbione o molto letame, e muovasi spesso: e se è sabbionosa in maniera, che l'umor che riceve, tosto si consumi, vi si mescoli letame e creta.

CAP. XXXIII.

Di cogliere l'erbe, semi, fiori e barbe.

L'erbe per cibo si voglion cogliere, quando le lor foglie saranno pervenute al debito accrescimento: ma per medicina si voglion cogliere poichè saranno ben compiute, e innanzi che mutin colore e caggiano. I semi si colgono pervenuti al lor termine, e si secca la lor crudezza e acquosità. Le radici si voglion cogliere quando caggiono le lor foglie. I fiori coglier si debbono, poichè sono aperti interamente, innanzi che si comincino a sterminare e cadere. I frutti son da cogliere, poichè finisce il compimento loro, innanzi che sieno apparecchiati al cadere. Qualunque cose si colgono al menovar della Luna, son migliori a serbar, che quelle che si colgono al crescimento: e qualunque si colgono a tempo chiaro, son migliori che quelle che si colgono in disposizion d' umidità d' aria, e vicinità di tempo di piova.

CAP. XXXIV.

Delle virtù dell' erbe.

L'erbe salvatiche delle dimestiche son più forti, e di minor quantità, secondo Plinio. E delle salvatiche, quelle de' monti son più forti, e quelle, i cui luoghi son ventosi e alti, sono ancora più forti: e quelle, il cui color sarà più tinto, il sapor più apparente (a), e l' odor più acuto, saranno nel suo genere più potenti. La virtù dell' erbe s' addebolisce dopo due o tre anni, secondo Plinio.

CAP. XXXV.

Della conservazion dell' erbe, de' fiori, de' semi e delle barbe.

L'erbe, i fiori, i semi, son da serbare in luoghi oscuri e asciutti, e conservansi meglio in sacchetti o in vasi chiusi, e massimamente i fiori, acciocchè l' odore e la virtù non isfiati. Le radici si serban bene in rena sottile, s' elle non son radici, che si servino secche, che similmente in luogo secco e oscuro meglio si serveranno. I semi de' porri e delle cipolle, e d' alcune altre erbe, meglio ne' suoi gagliuoli con le pannocchie, che altrimenti, si servano.

CAP. XXXVI.

Regole del settimo Libro de' prati e boschi.

I Prati desiderano aere temperato, ovvero a frigidità e umidità prossimano: perchè la superchia freddezza impedisce la generazion dell' erbe, e la troppa caldezza e secchezza consuma tutto 'l vigore. Desiderano terra grassa per l' abbondanza dell' erba, ma a saporosità mezzolana, e la molto magra al tutto rifiutano. Vogliono acqua, e massimamente piovana e calda, ovvero lacunale grassa, e la fredda gli offende. Il luogo

(a) Lat. magis apparens.

desideran molto basso, dove sia continuo umore. Il troppo basso non è acconcio a buone erbe, ma a paludali senza sapore.

CAP. XXXVII.

Del rinovare i prati.

I Prati, avvegnachè generalmente da sè pervengano, fannosi ancora con opera manuale, stirpati i boschi e i luoghi salvatichi, e rappianati i campi e seminati di vecce mescolate con seme di fieno. I prati si governan bene, se si tolga ogni impedimento che vi nasca, e l'erbe grosse dopo gran piova si divelgan dalle radici. I prati, che più volte di State s'innaffieranno, molte volte fruttificheranno e segheransi nell' anno. De' prati vecchi si rada il muschio, e fatti sterili, molte volte s' arino, e di nuovo si seminino.

CAP. XXXVIII.

Del fieno.

Il fieno si de' segare a tempo caldo e chiaro, quando si spera, che la secchezza dell'aria debba durare, e quando l' erbe sono a debito crescimento, e che i fiori pervenuti, non incomincino a seccare. Il fieno convenevolmente sotto copertura si serba, ovvero a scoperto, acconcio, che l'acqua non lo guasti. Il fieno è di grande utilità, poichè le bestie che lavorano, e le pecore tutto 'l tempo dell' anno ne posson vivere.

CAP. XXXIX.

Del bosco, e come si faccia.

I Boschi o naturalmente nascono di diversi arbori, secondo la varietà delle terre e del sito e dell'aria, ovvero si pongono dall' uomo. Chi vuol piantare il bosco, consideri prima il sito

e la natura della terra e dell'aria, dove e' desidera farlo, e quegli arbori solamente vi ponga, che si confanno a quel luogo, acciocchè rispondano alla 'ntenzion di chi pianta: e quegli ponga più radi o fitti, secondo che più o meno posson distendersi i rami o le barbe.

CAP. XL.

Regole dell' ottavo Libro de' Giardini.

I Giardini, ovvero pomieri o verzieri, alcuni sono d' erbe, e alcuni d' arbori, e alcuni dell' uno e dell' altro. Quegli di sole erbe la terra vogliono magra e soda, sì che erbe sottili e capillari producano, che dilettano massimamente la vista. Il Giardino dee avere intorno diverse generazioni d' erbe odorifere che dieno diletto e conforto, imperocchè ogni odore è all' anima soavissimo cibo. I verzieri richieggono da Meriggio e da Occidente arbori buoni e radi: dagli oppositi, luoghi aperti, acciocchè non tolgano l' aura dilettevole, imperocchè l' ombra de' rei arbori è nociva: la superchievole ombra genera infermità, e toglie la sanità dell' aura salutifera. I verzieri vogliono esser grandi o piccoli, secondo che richiede la nobiltà, la potenza e ricchezza del Signore. Ne' verzieri ciascuna sorte d' arbori nel suo ordine si dee porre, non mescolata con altra, ad accrescimento di piacere e vaghezza. I grandi arbori vogliono esser venti braccia di lungi l' uno dall' altro in ischiera, i piccoli dieci: e le schiere ovvero filari degli arbori, potranno stare quanto piacerà più lontano. Gli arbori del verziere hanno bisogno di cavatore, acciocchè possano più durare, salvo che i meli: ma intra l' una e l' altra schiera si convengon prati. Ne' verzieri non dee alcuno superfluamente dilettarsi, se non quando alle necessarie cose, e importanti avrai soddisfatto. La verde e bella munizione delle molte piante intorno agli abitacoli della villa, apporta molto diletto. Molto giova avere grandi campi abbondanti e confinati (a) di-

(a) T. Lat. qui rectos habeant fines.

rittamente, e cinti di buone fosse, e gueriniti intorno di siepi e di buoni arbori, e ornati dentro d' acconce vie, d' arbori, di fonti e rivi correnti.

CAP. XLI.

Della dilettazion delle vigne.

Molto diletta aver belli vignazzi, che facciano molte e buone generazion d' uve. Non tutte le cose che delle maraviglie dell' uve dagli antichi sono scritte, per esperienza vere si truovano. Ma impertanto dagli oziosi ammaestrati (a) non sono al tutto da dispregiare, acciocchè per la ventura, la varietà dei tempi e de' luoghi, o la 'mperizia di quegli che rade volte provano, il provante non inganni. Il più delle volte diletta aver vini di diversi colori e sapori, che non malagevolmente può farsi. I vini medicinali assai agli abbisognanti si trovano utili.

CAP. XLII.

Delle dilettazioni degli arbori.

Di gran diletto è avere ne' proprj luoghi abbondanza di buoni arbori, e di diverse generazioni: ed imperò il diligente padre di famiglia da ogni parte ne dee recare, e procurare, che da altri ne sien recati, e quegli in ordini convenevoli innestare e piantare. Molto diletta avere innestagion maravigliose, ed in un arbore di diverse maniere, ed imperò il padre della famiglia questo procuri. Molto diletta la bellezza e la dirittura degli arbori, e però è da studiare, che non sien torti, e non abbiano rami troppo brutti e bassi. Molte maraviglie d' innestagione si mostrano a coloro, che ogni cosa cercano

(a) T. Lat. *ab otiosis peritis*. Questo *otiosis* vale *quibus otium est*. E l' italiano *oziosi ammaestrati* varrebbe *che hanno ozio e tempo da' studiare*.

sperimentare. Se si fenda l' arbore fruttifero in alcun ramo, e nella fenditura si metta alcuna polvere odorifera di qualsivoglia colore nel luogo della midolla, acquista il frutto odore, sapore e colore della cosa inchiusa nel ramo.

CAP. XLIII.

Della dilettazion degli orti.

Molto diletta avere orto ben disposto e ben lavorato: e però s' ingegni il padre della famiglia averlo in luogo grasso e soluto, nel quale fonte o rivo, per ispazj divisi, corra, sì che tutto possa bagnarsi nel tempo della gran caldura. Ogni generazion di buone erbe e da mangiare e medicinare, è utile avervi.

CAP. XLIV.

Regole del nono Libro del nutricar gli animali.

Negli antichissimi tempi vivevano gli uomini solo de' cibi, che naturalmente la non lavorata terra faceva: e poi conseguentemente cominciarono a vivere dell' agricoltura e della pastorizia: ma ora di quelle vivono, e delle scienze delle scritture e arti infinite. Di tutte le generazion d'animali dimesticati infino a ora, in alcune region si veggon salvatichi.

CAP. XLV.

De' Cavalli e Cavalle.

Chi vorrà comperar Cavalli e Cavalle, bisogna che cognosca bene età, generazione, forma lodevole, sanità, infermità, bontà e malizia. De' cavalli e di tutti altri animali che non hanno divise l'unghie, e de' cornuti che divise l' hanno, l'età a' denti pienamente si conosce. Gli stalloni si dee guardare, che

poco si cavalchino, o niente in altro modo s' affatichino (a), e solamente due volte il dì s' ammettano, se generosi puledri crear vorrai. Le cavalle pregne tener si deono non molto magre nè molto grasse, e non si sforzino, e non sostengan fame nè freddo, e insieme non si stringano in luoghi stretti: Le cavalle generose, che maschio nutricano, solo uno de' due anni s'ammettano, acciocchè possano dar copia di puro latte a' puledri. Lo stallone dee essere di cinque anni, e la femmina di due anni conceperà. I puledri in luogo pietroso si tengano, e due anni solamente la madre seguitino. I puledri, quando saranno da domare, soavemente si tocchino nella stalla, e vi si tengano sospesi i freni, acciocchè s' ausino al toccamento, e vedergli. I luoghi de' cavalli si tengano il dì netti, e la notte a riposo si faccia letto infino al ginocchio, e la mattina si lievi, e nettogli il dosso e tutte l'altre sue membra, a piccol passo si meni all'acqua, e in quella sia tenuto infino alle ginocchia per lungo spazio: e quando ritornerà, innanzi che rientri nella stalla, ottimamente stropicciargli e rasciugargli le gambe. Compiuto il cavallo, in competenti carni si dee tenere, acciocchè possa più sicuramente cavalcarsi. La troppa grassezza genera infertade, e la troppa magrezza fa debolezza e bruttezza. Il cavallo riscaldato o sudato, niente roda nè bea, infino che coperto, un poco passeggiato attorno, dal sudore e riscaldamento sia libero. Al cavallo è buono e utile nel tempo caldo una copertura di panno lino per le mosche, e di Verno di lana per lo freddo.

CAP. XLVI.

Dell' ammaestrare i Cavalli.

Il Caval che si dee domare e ammaestrare, prima gli si metta un freno levissimo, il cui morso sia unto di mele o di altra cosa dolce, e pianamente si meni a mano. E quindi senza

(a) Che poco si cavalchino o niente, in altro modo s' affatichino. (15)

sella soavemente si cavalchi, e poi con sella, per via piana, tanto che s'ausi a ricever la sella e 'l freno. Il cavallo avvezzo con leggier freno e sella a camminar pianamente, debbe con più forte freno, se bisogna, condursi a'campi arati per piccola ora, e nel freddo, e ammaestrisi primieramente a trottare, e poi a galoppar con piccoli salti. E menisi nella Cittade per luoghi di strepito e di romore il cavallo, che convenientemente s'avvezzi al freno. Al corso avvezzar si dee una volta pertempissimo ciascuna settimana, prima insino alla quarta parte d'un miglio, e poi a poco a poco gli si allunghi la via.

CAP. XLVII.

Dell'universal conoscimento della bellezza, bontà e difetti de' Cavalli.

Il caval bello ha il corpo grande e lungo, e alla sua lunghezza e grandezza proporzionalmente tutti i membri rispondono. Il pelo bajo scuro da tutti è tenuto più bello. Il cavallo, che ha le nari grandi e enfiate, e grossi occhi, naturalmente si trova ardito. Il cavallo, che ha le coste grosse, e 'l ventre ampio e le schiene piegate, forte e sofferente si giudica. Il cavallo, che ha distesi i garretti e le falci corte, in movimento tostano e agile esser dee. Il cavallo abbiente le giunture delle gambe naturalmente grosse e i pasturali corti, forte si giudica. Il cavallo abbiente le gambe, e delle gambe le giunture ben pilose, e i peli lunghi, è affatichevole. Il cavallo abbiente le mascelle grosse e 'l collo corto, malagevolmente s' affrena. Il cavallo abbiente tutte l' unghie bianche, non avrà mai duri piedi. Il cavallo abbiente gli orecchi grandi e pendenti, e gli occhi indentro, sarà pigro e lento. Il cavallo le cui gambe dinanzi sempre si muovono, sono di ma'costumi. Il cavallo, che spesso muove la coda in giù ed in su, è di mal vezzo.

CAP. XLVIII.

Delle infermità de' Cavalli.

Le'nfermità avvengono a' cavalli nel capo, nel ventre, nel dosso, e nelle gambe e ne' piedi e nell' unghie, alcuna volta per umori, e spesso per mala guardia. I dolori avvengono a' cavalli o per superfluità d'umori cattivi che son nelle vene, o per ventusità entrante nel corpo del cavallo scaldato, per li pori aperti o intestini, nata per viscosi umori, e soperchievole roder d'orzo o d'altra cosa che enfii nel ventre, o per lo troppo tener d'orina, che enfia la vescica. Per tutte queste cose generalmente è rimedio, che il cavallo per la stalla con una cavalla liberamente si lasci andare. Sale in aceto sufficientemente infuso, molto vale contro a ogni enfiagione incominciante nel dosso. In molte infermità de' cavalli è ultimo rimedio lo'ncuocere: ma debbesi molto diligentemente guardare, che esso la cottura non possa mordere, nè ad alcuna cosa fregare, imperocchè per lo troppo pizzicore, il luogo co' denti infino all'ossa e a' nervi morderebbe. Molti sono i segni, per li quali si conosce in che parte del corpo il cavallo abbia male, e per li quali pronosticar si può la liberazione e la morte del cavallo, che per regola son tutti scritti in fine del trattato de' Cavalli, e però qui più non ne diremo.

CAP. XLIX.

De' Buoi.

I gradi dell'età de' Buoi son quattro. La prima de' vitelli, la seconda de' giovenchi, la terza de' buoi giovani, la quarta de' buoi vecchi. Chi armento vuol comperare, dee primieramente aver cura, che le vacche sieno acconce a portar figliuoli, e più tosto d'età intera che d'imperfetta: ben composte, che tutte le sue membra sien grosse, e a proporzione rispondentisi. I luoghi agli armenti di buoi e vacche, son da apparecchiare il Ver-

no in maremma, la State in monti freddi e coperti. La stalla de' buoi dee esser di rena, o lastricata di pietre, alquanto a pendìo, acciocchè l'umore possa trascorrere, e alla parte del freddo alcuna cosa opposta dee contastare. Ancora è da procurar, che non istien troppo stretti, che non si cozzino e non si ammucchino, e la State sarà ottimamente fatto il serrargli spesso, acciocchè nè da tafani nè da simili bestiuole sien travagliati. Deesi ancora far loro sotto buon letto, acciocchè riposar si possano agiatamente. La State due volte, il Verno una si menino a bere. I buoi sani, forti e agevoli si conoscono, se agevolmente si muovon quando son punti, ed hanno i membri grossi e gli orecchi levati. I belli e forti generalmente si conoscono, se tutti i membri fien grossi, e bene insieme corrispondenti.

CAP. L.

Delle Pecore.

Le pecore buone si conoscono dall' età, s'elle non son vecchie nè agnelle: anche dalla forma, s'elle son di corpo ampie, e abbiano molta lana e morbida, e i peli lunghi e folti per tutto 'l corpo. La sanità loro si conosce, se l'occhio è chiaro, e le vene rubiconde e sottili, son sane: ma s'elle son bianche ovvero rubiconde, e grosse, sono inferme. Anche se tirandole per lo collo, si muovono malagevolmente, son sane, se agevolmente il contrario. Ancora se arditamente vanno per via, son sane, se pigre, a muso chino, ammalate. Le pecore, bisogna per tutto l'anno pasturarle ben fuora e dentro. Le stalle buone alle pecore, son quelle che non sono in luogo ventoso, nelle quali sia lo spazzo convenevolmente coperto di strame, e a pendìo, acciocchè possa scolare l' umidità dell' orina, la quale guasta la lana, e fa loro scabbiose l'unghie. Le pasture utili alle pecore, son quelle de' campi novali o de' prati più secchi. Quelle de' paduli son nocevoli, e le salvatiche dannose alla lana, lo spesso gittar loro sale addosso le tien nette di fastidio.

CAP. LI.

Dell' Api.

L'api nascono parte d'api e parte di bue putrefatto. L' api ottime son piccole, varie e ritonde. Il segnal della sanità è lo spesseggiamento nello sciame, se son nette, e se l' opera che elle fanno, è eguale e lena: ma le non buone son pilose, rustiche e come polverose.

CAP. LII.

Regole del decimo Libro del prendere gli animali.

La natura di tutti gli uccelli rapaci si è, che vadano sempre soli e non mai accompagnati, o di rado: imperocchè non vogliono compagnia alla preda, e da tutti gli animali, a' quali pongono appostamenti, per instinto di natura son conosciuti, e come sentono il nimico, fuggon gridando, e nascondonsi da lor quanto possono. Gli uccelli rapaci, se di buone carni si pascano a ore convenevoli, e non si faccia loro ingiuria, e non si mandino contr' agli uccelli oltre al lor volere, rade volte si parton da' lor Signori. Se il Signore non seguita la volontà dello sparviere o d' altro uccello rapace, o in altra cosa gli sia contrario, agevolmente lo perde, conciossiacosachè sia di natura sdegnosa, e adirisi di leggieri. I falconi in quello stato di grassezza si deon servare, nel quale si truovano più audaci, e meglio pigliar gli uccelli. Gli uccelli rapaci son quasi tutti d' una natura. Gli uccelli si prendono con altri uccelli dimesticati, cioè: con isparviere, astore, falcone, smerlo, girfalco, aguglia, gufo e coccoveggia. Gli uccelli si pigliano con reti di diversi modi, cioè: a pantèra l' anitre. Con rete sopra fiume stesa si pigliano i grù, i cigni, le starne e l' oche. Anche con altra rete oche e anitre ne' campi, e presso all' acque. Anche alle pareti colombi e tortole, e quasi tutti uccelli piccoli. Anche all' ajuolo uccelli piccoli e grandi rapaci. Anche con ra-

gne piccoli uccelli e grandi, e rapaci. Anche a una rete stretta e lunga le pernici. Gli uccelli ancora si piglian con varj lacciuoli in terra ordinati, e in arbori intorno a' nidi. Quasi tutti uccelli si pigliano con pania, con verghette e vimini, e con funicelle e vimini invischiati. Tutti uccelli pigliare o uccider si possono con balestri o con archi, e in alcuni altri modi. I pesci si pigliano con reti di diverse generazioni, cioè: con iscorticaria in Mare, e con traversaria ne' luoghi di fiumi e di lacuni spaziosi, con le reti da riva in piccole acque, ed in grandi con navi. Anche con giacchio e negossa. Anche nelle valli con gogolaria (a) e degagna, e con gradelle e piccole reti. Anche con ceste e con gabbie, con amo, spaderni e calcina. Le fiere bestie salvatiche si pigliano con cani, reti, lacci, e altri modi diversi e assai.

(a) *Al.* Coclearia. (16)

DISAMINA CRITICA

DEI LUOGHI CORRETTI

O

DA EMENDARE PROPOSTI

IN QUESTO LIBRO UNDECIMO.

CAPO V.

(1) » La disposizion della terra, la quale sia fangosa o umida, » o metallina, *o nerosa* o petrosa, del sito dimostra la qualità.»

T. Lat. *Iterum terrae ipsius dispositio, quae lutosa, vel umida, coenosa, minerosa, seu petrosa.* La voce dunque *nerosa* si dee sospettare non genuina, e falsata dalla vera lezione *minerosa.* La Crusca mostra averne già sospettato non avendola accolta, ed avrebbe accettato la lezione *minerosa* se avesse badato al testo originale latino, ed al libro V. del quale qui si porge il transunto, come di tutta l'opera in questo Libro XI. Ecco il passo a questo corrispondente: *Se ella* (la terra) *è lotosa, ovvero umida, ovvero fangosa, o limacciosa ovvero se in essa è virtù di miniera.*

CAPO VI.

(2) » Ne' guernimenti delle tombe non sieno piantati *arbori,* » che 'l guernimento non sia guasto per la 'ngordigia de' frutti.»

T. Lat. » In tumbarum munitionibus fructiferae arbores non plantentur, ne fructuum aviditate desiderata munitio dissipetur.» E le stampe antiche

leggono *non sieno piantati arbori fruttiferi che 'l guernimento ecc.* E così si dee leggere come esige la tela di tutto il discorso, nella quale l'aggiunto *fruttiferi* è necessario.

CAPO IX.

(3) » Ogni campo, che è caldo e umido, e ha la superficie » molle, *non porosa*, è agevole a coltivare e fruttifero. »

Anzi sembra da leggere *porosa* col T. Lat. *mollem habens superficiem, et porosam.* Così leggono anche le stampe antiche: *Avente molle superficie, e pien di pori.* Ed il testo medesimo esige altrove questa lezione, chi non lo voglia in contraddizione con se medesimo, dicendo qui *agevole a coltivare il campo non poroso,* quando nel capo seguente dice in contrario che *al poroso* (nota) *campo basta una aratura, e che al non poroso* (nota) *ne vogliono quattro, o almen tre, e che rende il frutto proporzionato secondo il suo numero.*

(4) » La pianta richiede luogo di continue solidità, nel quale » radichi, *e chiarisca* e fruttifichi. »

Leggi *e fiorisca* col nostro medesimo testo lib. II. cap. XIX. n. 8. che qui si ripete come nel suo riassunto. Ivi dunque si legge: » Imperocchè la pianta richiede luogo di salda e soda continuità, nel quale » si radichi, e fiorisca (*nota*) e meni frutto. » Anche le stampe antiche leggono qui *e fiorisca* ed il solo testo della Crusca legge *e chiarisca* contro il T. Orig. Latino. *In quo radicetur, et floreat, et fructum ferat.*

CAPO XI.

(5) » Se'l campo molto grasso, e fruttifero non si semini » ogni anno, non solo una volta, ma *molto* abbonda d'erbe bastarde. »

T. Lat. » Si ager plurimum pinguis et ferax non seratur semel, vel » pluries omni anno, luxuriabitur in spuria diversarum herbarum. » Ben vedi errore della lezione *molto* che si dee correggere colle stampe antiche, che leggono *molte.* Simile errore vedi nel lib. IV. cap. IV. n. 13.

(6) » Le generazioni di tutti i piantoni, e delle biade sien » belle, ma *nella tua* metti le cose provate, imperocchè nella

» nuova generazion de' semi, anzi l' esperimento, non è da
» porre tutta speranza. »

Leggi *nella tua terra.* Ecco il testo latino. *Omnium surculorum vel frugum genera proeclara, sed terris suis experta committe.* Il passo dell' opera corrispondente a questo si legge nel lib. II. capo XXI. n. 16. *Le nobili generazioni de' giovani arbucelli e delle biade si deono seminare e mettere nelle terre e non si dee mettere tutta la speranza nelle novelle generazioni de' semi, innanzi lo sperimento.* L' un passo e l' altro ambedue difettosi, s' aiutano ad emendarsi.

CAPO XIV.

(7) » De' salvatichi arbori i frutti son molti, *ma i più*, aspri,
» per la secchezza del nutrimento. »

T. Lat. » Sylvestrium arborum fructus sunt plures, sed minores et » acriores propter nutrimenti siccitatem. » Questo è il concetto genuino che nel lib. II. cap. VIII. n. 6. nel passo corrispondente a questo si volgarizzò meglio così: *Anche le salvatiche piante hanno più frutti, che le dimestiche, ma hannogli minori, e più agri.*

CAPO XVI.

(8) » Alcune degli arbori e dell' altre piante si generano
» piantate: alcune ecc.

» T. Lat. Arborum et coeterarum plantarum quaedam generantur etc. » Le stampe antiche leggono: *Degli arbori e delle altre piante alcune si generano piantate.* Ma quello che forse più monta, anche il nostro medesimo testo nel passo dell' opera a questo corrispondente, che leggesi nel lib. II. cap. II. n. 1. così leggesi: *Degli arbori e delle piante alcune si generano piantate*: *alcuni di seme, e alcuni si generano per se medesimi di mischiamento degli elementi ecc.* Onde questo traslato bizzarro del genere maschio nel sustantivo femminile ed è converso troviamo nell' un passo e nell' altro, di che non sarebbe da muovere il testo.

(9) » Tutte le piante che hanno i frutti aromatici caldi e
» secchi, più convenientemente si piantano ne' monti, *ma*

» *quelli i quali* fanno i frutti sodi e umidi si deon più tosto porre,
» o seminar nelle valli. »

Sembra da leggere ma *quelle le quali* colle stampe antiche. T. Lat. » Quae solidos et humidos fructus ferunt etc. »

CAPO XVIII.

(10) » Nel campo novale, *alla cultivata* ridotto è da fare
» estirpamento de' tronchi. »

Leggi *alla cultivatura*. Così hanno i buoni testi a penna, come dice la Crusca alle voci *Cultivatura* e ne corresse la lezione eziandio alla voce *Estirpamento*.

CAPO XXIII.

(11) » Ne' luoghi acquosi dopo 'l Verno, *è ne' secchi* anzi 'l
» Verno, è più utilmente fatta *la pianta, la vigna,* e la pro-
» paggine. »

Questo brano magagnato è da emendare così *e ne' secchi* ...... *la pianta della vigna* sulla scorta del T. Lat. » In aquosis locis post hyemem, » in siccis vero ante hyemem utilius vinea plantabitur, et propago ducetur.

CAPO XXIV.

(12) » Quando le gemme della vite innestata cominciano a
» crescere, si dee aiutar con palo, acciocchè niuno movimento
» *dicolli* il debol sermento. »

Leggi *dicrolli*. T. Lat. *ne motus aliquis fragilem sarmenti quasset aetatem*. Ed il medesimo testo nel Lib. IV. Cap. XI. num. 3., dove si legge il passo corrispondente al luogo di questo epilogo, vi si legge. *Con alcuno coprimento da' venti e dal Sole si difenda, acciocchè questi non la dicrollino*. Ben fece la Crusca non accogliendo questa lezione *Dicollare*. sospettandola forse anch' essa di errore.

CAPO XXV.

(13) » Le feconde viti, nelle quali il frequente nodo abbonda » *con capi, corte,* e quelle che hanno le gemme più rade per » la lunghezza de' nodi, con capi più lunghi son da potare. »

Manifesto è lo svarione che dee correggersi *con capi corti*. La tela medesima del discorso il confessa, ed il T. Orig. Latino recita: *Vites multum fertiles, in quibus frequens nodus exuberet stricte, quae vero gemmas per longa internodia distulerint largius, sunt potanda.*

CAPO XXVIII.

(14)» Impertanto *in tutte queste convengono,* che tutti la terra » nella superficie secca, e nelle interiora richieggano umida.»

Leggi come propone da leggere l'Inferigno *in questo tutti convengono.* Ne abbiamo la scorta sul testo Lat. »*in hoc tamen* conveniunt, » quod omnes (*arbores*) in superficie siccam et in visceribus humectam » requirunt.» E nel passo del quinto libro a questo dell' epilogo corrispondente (cap. I. n. 2.) si legge: *Ma tutti gli arbori si convengono in questo, cioè che desiderano tutti terra secca nella corteccia di sopra, e di sotto nelle interiora umida.*

CAP. XLV.

(15) » Gli stalloni si dee guardare, che poco si cavalchino, » o *niente, in altro* modo s'affatichino, e solamente due volte » il dì s'ammettano, se generosi puledri crear vorrai. »

T. Lat. *Scaliones* (leggi *Stallones*) *ita custodiendi sunt, ut parum equitentur vel nihil, aut aliter fatigentur, ac bis in die tantum admitti debent.* Ben vedi che nel testo si vogliono in altro modo affaticare questi stalloni, ed è un errore generato da sola una virgola che si dee levare, levata la quale il toscano s'accosta al testo latino. Meglio fu conservato il testo italiano nel lib. IX. Cap. II. nel passo che a questo dell' epilogo corrisponde. » Anche è da sapere che 'l cavallo dee esser generato da » stallone, vulgarmente appellato guaragno, il quale sia diligentemente » guardato, e poco, o niente cavalcato, e con pochissima fatica ritenuto. »

CAPO LII.

(16) » Anche nelle valli con *coclearia* e degagna, e con gra-
» delle e piccole reti. »

Leggi *gogolaria* colla Crusca, che alla voce *Degagna* ne propone la emendazione sull'appoggio del MS. Ricci e di altri testi a penna. E nel libro X. cap. XXXVI. n. 5. si legge il passo a questo corrispondente così: *Anche se ne pigliano* ecc. con rete, la qual chiamano *cogolaria* e ivi il T. Lat. legge *quam vocant gogolariam.* Ma a dire il vero qui il T. Lat. stampato legge: *Item in vallibus cum cochlearia et degagna etc.*

INCOMINCIA

IL

LIBRO DODECIMO

Nel quale si fa memoria di tutte le cose, che in ciascun mese son da fare in Villa, e prima del mese di Gennajo.

Ne' libri passati s' è pienamente e distesamente trattato e detto di tutte quelle cose, che si deon far nella Villa, ma ora mi pare utile di fare un compendioso memoriale, per lo quale il padre della famiglia, quando va alla Villa, agevolmente sappia quello, che in ogni tempo dee fare d' utilità e diletto: e quando vorrà vedere il modo di tutto quel che dee fare nelle parti, dove distesamente s' è detto, agevolmente il vedrà.

CAP. I.

Di quello si dee fare nel mese di Gennajo.

In questo mese, spezialmente ne'luoghi caldi, si può conoscer la bontà o la malizia dell' aere e de' venti, e della terra e del sito del luogo abitabile, avvegnachè ne' temperati meglio si discerne in certi altri mesi. Ancora ne' luoghi caldi le corti e le case assai acconciamente potranno farsi, e gli arbori si

posson per gli edificj ottimamente tagliare. Anche si può procurare nuovo letame, e 'l vecchio portare a' campi e alle vigne, seminar fave, cicerchie e vecce. Anche se i campi non son molli, si posson prima arare. Anche ne' luoghi caldi si posson letaminar le vigne, e potare. Anche si possono porre nel semenzajo le sorbe, le pesche, le noci, le mandorle e le susine, e innestare ogni arbore che fa gomma, e far l' orto se la terra non è molle. Anche ne' nuovi prati si possono sparger le vecce e i semi dell' erbe: e le pertiche de' salci e i vinchi, e i canneti per le vigne e le selve, e ogni legname per lo fuoco si può tagliare. Ancora tutti i vasi da usare, e i carri, e ciò che nelle case si fa, quantunque tempo sia, di questo mese si fanno. Ancora tutti gli animali dimestici si posson comperare, e i salvatichi pigliare, e l' api di luogo a luogo trasportare e mutare.

CAP. II.

Febbrajo.

Del mese di Febbrajo e di tutti gli altri, si può conoscer la bontà e la malizia del luogo abitabile, e comperarlo: e la casa, e ciò che in essa ed intorno ad essa è da fare, può farsi. Anche si può portare il letame a' campi, alle vigne, e agli orti e a' prati, e tutti letaminare. Anche si possono acconciamente arare i campi, e seminare in essi la fava, la cicerchia e certi altri legumi, e roncare il grano, la segale, e 'l farro e la spelda: e scolar l' acqua de' lor luoghi, e arder le stoppie. Ancora ne' luoghi caldi si può seminar la vena e 'l cece, e ne' temperati la rubiglia, e 'l pisello. Di questo mese ne' luoghi umidi si deon lavorar le terre, dove la vigna si dee piantare: e nei luoghi caldi e secchi, appresso la fine utilmente si pianta e fa lo 'nnestamento della vigna, quando le gemme cominciano a uscir fuori, e innanzi che lagrimino d' umore acquidoso, ma spesso. Ancora si fa ottimo potamento di vigna ne' luoghi temperati e caldi, se la molta neve o la troppa gran freddura

non lo stroppiasse. E come queste cose si debbon fare, pienamente nel libro quarto delle vigne s' è dimostrato. Ancora di questo mese si legano ottimamente le viti agli arbori o a' pali, sopra i quali elle vanno, e tagliansi loro le radici disutoli, e ponsi loro il letame a' piedi. Anche si deon palar le viti e rilevare, e ne' luoghi marini e caldi cavare. Anche si possono intorno alla fine tramutare i deboli vini, e cuocere quando soffiano i venti della Tramontana, e non quando soffiano gli Australi, acciocchè da corruzion si conservino. Puossi ancor di questo mese, quando la terra non è nè secca nè molle, porre e trasporre, e innestare tutte piccole piante d' arbori, e massimamente se 'l verde sugo sarà corso infino alla corteccia. Anche si possono gli arbori potare e acconciare, e nettargli da tutti i superflui rami secchi, e scabbiosi e disutoli. Ancora i rosai e i nuovi canneti si possono ordinare e piantare. Ancora di questo mese, se la terra non è secca o molle, si possono porre gli orti, zappare, o in altro modo cavare e letaminare, e ogni generazion d' erbe, che nella Primavera si mangiano, seminare e porre, siccome sono agli, atrepici, anici, aneto, appio, assenzio, artemisia, bruotina, bietola, bassilico, cavolo, cipolla, finocchio, scatapuzza, regolizia, lattuga, menta, porro, papavero, petrosemolo, pastinaca, spinaci, senape, santoreggia, scalogni e tutte l' altre erbe: e ancora le medicinali erbe salvatiche si posson seminare di questo mese negli orti, e altrove. Ancora di questo mese si posson piantare e procurar le piante, e far le siepi secche di vimini ovvero di spine, o d' altra materia, nelle corti, campi, vigne e orti. Ancora si può far selve e salceti così di dimestichi come di salvatichi arbori. Ancora si fanno di questo mese acconciamente i verzieri così d' erbe come d' arbori, e tutte altre dilettevoli cose, delle quali nell' ottavo libro ragionammo. Ancora di questo mese comperar si possono, e procurare gli armenti de' cavalli, degli asini e de' buoi, e le greggi delle pecore, delle capre e de' porci, e far leporai e piscine, come appieno è trattato nel libro nono. Ancora pavone, oche, galline e colombe, perchè di questo mese cominciano a riscal-

darsi, come di sopra dicemmo, si posson far covare. Ancora di questo mese si posson comperar le pecchie, e deono essere affumicate più volte, e da ogni lordura nette, e uccisi i cattivi Re, e fatte tutte altre cose scritte pienamente nel lor trattato. Ancora di questo mese gli sparvieri e i falconi si deon procurare, e porgli in muda intorno alla fine. Possonsi ancora di questo mese pigliar le bestie salvatiche, e gli uccelli e i pesci, con varj e diversi ingegni detti di sopra.

CAP. III.

Marzo.

Del mese di Marzo si fendono ottimamente i campi, se è consumata la lor superflua umidità, e la terra già pervenuta ad agguaglianza intra umidità e secchezza. Anche si semina la vena, e 'l cece e la canapa ne' luoghi caldi intorno alla fine, e la fava ne' luoghi freddi, e ne' temperati nel cominciamento in luogo grasso, e quella fava ch'è di Gennajo seminata, in questo tempo si sarchia di quattro foglie. Anche si sarchia e netta dall'erbe il grano, la spelda e l'orzo. Ancora di questo mese si semina la saggina, e 'l miglio e 'l panico, e si posson seminare i fagiuoli. Intorno al principio si potano e innestan le viti e rilevansi, e cavano quando la terra è temperata. Ancora si potano e piantano le viti di questo mese, e propagginansi e rinnuovansi. Anche si travasano i vini, allora che l'aere è chiaro, e spirante Borea. Anche si cuocono i deboli vini, acciocchè si conservin meglio, e non si volgano, e ottimamente sen'empiano i vaselli posti nella fredda cella, e chiudansi sì che un poco sfiatino, acciocchè non diventino acetosi. In questo mese si posson piantare, traspiantare e cavare dattorno tutti gli arbori, e innestare que' che non hanno gomma. Ancora si lavorano gli orti, e dassi loro il letame, e in essi si seminano tutti i semi specificati nel mese di Febbrajo. E ancora intorno alla fine i cocomeri e i citriuoli, le zucche, i poponi. E ancora si pianta in questo tempo la sal-

via, ficcando in terra i suo' ramuscelli. Ancora si deon ne' luoghi freddi purgare i prati, e ne' temperati e caldi guardargli. Di questo mese si deon comperare i cavalli e le cavalle, e i buoi e le vacche, verri e troje, e fare gli armenti e le greggi, e mettere i maschi alle femmine. Domare i cavalli e i buoi, e affumicar le pecchie, e purgar l'arnie da' vermini e dal fastidio. Ancora gli sparvieri e gli astori si deon mettere in gabbie grandi nella muda, e nutrirgli di buona carne. Possonsi in questo mese pigliar bestie, uccelli e pesci, se non sien tali, che solo si prendano ne' tempi freddi o nevosi.

CAP. IV.

Aprile.

Del mese d'Aprile s'arano i campi grassi e gli umidi, i quali tengono l'acqua lungamente, e i secchi s'arano la seconda volta. Anche si semina acconciamente il cece ne' luoghi freddi, e ne' luoghi temperati la canapa e la saggina intorno al principio del mese. Cavansi le vigne ne' luoghi freddi e nei temperati, e i vin grandi acconciamente si possono tramutare. Anche si posson seminare e innestare i melagrani, e 'l pesco, come dice Palladio, si può ingemmare. Di questo mese nei luoghi caldi si tondon le pecore, e i parti serotini si segnano, e s'ammettono i montoni, e i cavalli e gli asini. Anche si deono tutte le piccole piante degli arbori guardar dalle bestie. Anche si seminano le zucche, i citriuoli, i cocomeri, i melloni, l'appio, l'ozzimo, capperi, serpillo, lattuga, bietola, le cipolle e gli atrepici, se si possono innaffiare, secondo che dice Palladio. Ancora ne' luoghi di già arati bisogna governare i colombi, perchè poco da beccar ritruovan pe' campi. Anche secondo Palladio, si deon riveder l'api, nettar l'arnie, uccidere i farfalloni, che quando la malva fiorisce abbondano. Ancora di questo mese, siccome negli altri mesi di State, si posson pigliar fiere, e uccelli e pesci.

CAP. V.

Maggio.

Del mese di Maggio s'arano i campi grassi, e che tengono molto l'acqua, e che avranno l'erbe grandi, c non maturo il seme, e gli asciutti si possono arar la seconda volta. In questo mese tutte le cose seminate sono presso al fiorire, e non si deon toccar dal coltivatore. Anche ne' luoghi freddi e umidi si seminano i fagiuoli e 'l miglio e 'l panico. Ancora di questo mese si deon tagliare i boschi, quando hanno messo tutte le foglie, siccome dice Palladio. In questo tempo si cavano i semenzai, e le vigne la seconda volta, e si spampanano. Anche ne' luoghi molto freddi e piovosi si potano gli ulivi e nettansi dal muschio, e se alcuno avrà seminato lupini per letaminare il campo, in questo tempo con l'aratro gli doverrà metter sotto. Ancora di questo mese, come il medesimo dice ne' luoghi caldi, il pesco si può innestare a buccia, e innestare il cedro e simile il fico, e traspor la pianta della palma. Ancora di questo tempo si lavorano gli spazj de' campi, destinati a seme o a piante per l' Autunno. Anche di questo mese si semina il curiando, l' appio, i melloni, i citriuoli, le zucche, i cocomeri, il cardo e le radici: e la ruta si pianta, e 'l porro si traspone, acciocchè, adacquato, cresca ed ingrossi, e traspongonsi ottimamente i cavoli e le cipolle. Anche si semina la porcellana, e di qualunque tempo si semini, solamente nasce nel tempo caldo. Ne' luoghi marini e caldi si seghi il fieno innanzi che sia divenuto arido e secco: e se si bagnerà per piova, prima non dee rivolgersi, che la parte di sopra non sia rasciutta. E deonsi di questo mese castrare i vitelli, e tonder le pecore. Anche si rappiglia il latte, e fassi il formaggio. Ancora si deono uccidere li Re dell' api, i quali nascono in questo tempo nell' estremità dei fiali, e ancor nel modo predetto deono uccidersi i farfalloni siccome è detto.

CAP. VI.

Giugno.

Di Giugno si dee conciar l'aja e nettarla d'ogni fastidio, e bene appianarla. In questo tempo si può seminare il miglio e il panico, e fassi primieramente la mietitura dell' orzo, poi presso alla fine si compie la mietitura del grano ne' luoghi caldi, e si comincia ne' temperati. Ne' freddissimi luoghi faremo quelle cose che di Maggio aviam tralasciate. Ne' luoghi erbosi e freddi fenderemo le terre e acconceremo i vignazzi, coglieremo la veccia e segheremo il fieno per pasto delle bestie. Anche di questo mese si dee far la mietitura de' legumi, e la fava si dee divellere nel menomamento della Luna: e poichè sarà battuta e raffredda, si dee riporre. Il lupino similmente di questo mese si coglie. Ancora le pere e le mele magagnate si deon trascerre, e levare dove i rami son troppo carichi. Di questo mese si può il ramo del melagrano rinchiudere in un vasello di terra, acciocchè renda i frutti di quella grandezza. Anche di questo mese, sì come del mese di Luglio, si fa il nesto, che si chiama impiastrare, ne' peri e ne' meli, e ne' fichi e negli ulivi, e in tutti altri arbori, i quali nella corteccia abbian grasso sugo: e seminasi ottimamente borrana e porcellana, e molte altre erbe, se si possono con adacquamento ajutare. Anche si segano i prati, compiuto e non secco il fiore. Anche si castrano i vitelli, e fassi il formaggio, e le pecore ne' luoghi freddi si tondono: cavansi i fiali, se avranno molto mele, e fassi la cera. Anche usciranno di questo mese gli sciami nuovi, e però il guardian delle pecchie dee sempre stare attento che elle non fuggano, e spezialmente infino all' ottava o alla nona ora: e sempre dee aver l' arnie apparecchiate, e quelle ricorre, e nel suo luogo allogarle, come è detto pienamente nel suo trattato.

CAP. VII.

Luglio.

Del mese di Luglio si deono i campi arati arar la seconda volta, e la mietitura del grano e de' legumi ne' luoghi temperati sì si finisce. I campi salvatichi si nettano dalle barbe e da' bronchi: e anche la felce e la gramigna si dissipa e sveglie innanzi i dì caniculari. Ancora intorno alla fine si seminano le rape e i navoni. Anche le viti novelle la mattina e la sera si deono scalzare, mancato il caldo, e divelta la gramigna, polverizzarle. E gli arbori che saranno stati tra la biada, segata ch' ell' è, si rincalzino, intorno ad essi per lo caldo mettendo terra. E di questo mese ne' luoghi umidi, si può ingemmare il fico e innestare il cederno. Anche si può in questo tempo fare impiastro, cioè il nesto così appellato, e innestare il pero e 'l melo negli umidi luoghi. Ancora le mele magagnate che troppo caricano i rami, si deon corre, e anche si potrà piantare il tallo del cedro, se s' ajuti con l' annaffiare. In questo tempo ne' luoghi temperati si deono cor le mandorle, e sottometter le vacche a' tori, e le pecore simigliantemente a' montoni, e segansi i prati, che non hanno ancor matura l' erba.

CAP. VIII.

Agosto.

Del mese d' Agosto i campi si deono arare la terza volta: ancora nel suo cominciamento si possono seminar le rape dopo la prima piova, e le radici, e i navoni, e i lupini soverscio, acciocchè le terre e le vigne ingrassino. Anche nel cominciamento e innanzi, si divelle il lino e la canapa, quando ingiallan per maturezza, e scuotesi loro il seme, e maceransi, se ti piace, e altramenti si procurano, secondo che fie bisogno. Ancora intorno alla sua fine si coglie la saggina, la quale allor

sl trova matura. E ancora si colgono e seccansi i fichi; e le noci e tutti gli altri frutti degli arbori che son maturi, si prendono e ripongonsi. Anche ne' luoghi freddi si spampanano le viti, e ne' luoghi caldi s' adombran l' uve, acciocchè per la forza del Sole non si secchino. Anche in questo tempo si può far l' agresto. Ancora in molti luoghi caldi, intorno alla fine, si comincia a fare apparecchiamento della vendemmia. Ancora di questo mese si può dissipar la gramigna e le felci, arando spesso la terra. Anche di questo mese si possono innestar gli arbucelli, e innestare il pero e'l melo. Anche di questo mese si possono investigar l'acque nei luoghi dove mancano, e provarle, e far pozzi e condotti: e passato mezzo detto mese, si seminano i cavoli, sì che quando saranno cresciuti, si traspongano.

CAP. IX.

Settembre.

Del mese di Settembre si fanno acconciamente le citerne, i pozzi e i condotti. Anche si può arare il campo grasso, e quello che lungamente è usato tener l' umore. In questo tempo il campo umido, piano e magro, si dee la seconda volta arare e seminare. I luoghi magri a pendìo si deono arare e seminare intorno all' equinozio. E deonsi letaminare i campi ne' colli più spesso, e nel piano più rado, e spezialmente quando la Luna è scema. Anche ne' luoghi uliginosi e magri, o freddi, o ombrosi, intorno all' equinozio si semina il grano e la spelda, allora che 'l tempo è chiaro e fermo. Anche ne' luoghi caldi si semina in questo tempo il lino, che volgarmente si chiama vernio. Anche si ricoglie, e si ripon la saggina: e intorno al principio di questo mese si semina nell' alpi la segale, e intorno alla fine l' anno seguente si miete. Ancora intorno al principio di questo mese si seminano per cagion d' ingrassamento i lupini, e cresciuti, si metton sotto. Anche alla fine di detto mese si semina la ferrana in luogo letaminato per lo pasto delle

bestie. Ancora nel principio di questo mese ne' luoghi temperati si spampanano le viti e spogliansi delle lor foglie, e nella fine si fa la vendemmia, e tutte quelle cose che a vendemmia appartengono, e seccar l'uve che si debbon serbare, e puossi far la sapa, anche il defruto e 'l coroèno. Anche si colgono i frutti degli arbori, che allor si mostran maturi. In questo tempo si seminano i papaveri ne'luoghi caldi e asciutti. Gli orti che s'hanno a seminar nella Primavera, profondamente si cavino, e 'l letame vi si metta a Luna crescente. Ancora nel principio si seminano i cavoli, e intorno alla fine l'aglio, l'anèto, la lattuga e la bietola, e le radici ne'luoghi asciutti. Anche di questo mese si posson far nuovi prati, estirpando prima dalle radici pruni e bronchi, e arbori, e erbe larghette e sode. Anche purgare i vecchi prati dal muschio, e quelli che son vecchissimi, arare, e di nuovo formare i prati novelli. Anche di questo mese si cacciano l'api vecchie, e fassi il mele e la cera: e ancora di questo mese si piglian le quaglie e le pernici con gli sparvieri.

C A P. X.

Ottobre.

D' Ottobre si posson fare i pozzi, cavar le fosse e portare il letame a'campi, e ne' temperati luoghi acconciamente si semina il grano, l' orzo, il farro, la spelda, il lupino, il lino: ancora si fa la vendemmia acconciamente, dove non sia fatta di Settembre, e massimamente da quegli, che molto desideran vin maturo, e si mescolano, e diversificano in colore e sapore. Dove la qualità dell'aria è calda e secca, dov'è la terra arida e sottile, dov'è il colle dirupinato o magro, si pongono acconciamente le viti. In questo tempo ne' luoghi secchi, magri, caldi, arenosi e scoperti, si fa meglio ciò che dinanzi si disse de' lavori del por delle viti, e del potarle, e propagginarle, e racconciarle, o mandarle agli arbori, acciocchè contro alla magrezza della zolla, e la secchezza dell' aere, con l' acque del

Verno sieno ajutate. Di questo mese, spezialmente intorno alla fine, si dee ogni novella vite scalzare, acciocchè le superflue barbe si taglino: e se quivi sarà il Verno piacevole, lasceremvi aperte le viti: e se forte e aspro, ricopirremle innanzi che venga il freddo. E se sarà troppo freddo, porremo alquanto di colombina intorno alle piccole viti. Di questo mese, ne' luoghi caldi e discoperti, s' ordinano gli uliveti, e fannosi i semenzai, e tutte quelle cose che s'apparterranno agli ulivi. Ancora si rimondano i rivi e le fosse, e si piantano i ciriegi, e i meli, e i peri, e tutti altri arbori, che non temono il freddo, e massimamente si posson piantare e trasporre ne' luoghi caldi e secchi: e le sorbe e mandorle si pongon nel semenzajo. I semi del pino si spandono. In questo mese si lavorano gli orti che deon seminarsi di Primavera. Ancora si semina negli orti l' aglio, l' anèto, gli spinaci, il cardo, la senape, la malva, le cipolle, la menta, la pastinaca, il timo, l' origano, e 'l cappero, e la bietola, in luoghi secchi. Anche dice Palladio, che 'l porro seminato nella Primavera, si traspone, e acciocchè cresca nel campo, si dee spesso cavar dintorno. Ancora si toglie alle pecchie il superchio mele co' fiali, e tutta la cera corrotta.

CAP. XI.

Novembre.

Del mese di Novembre ne' luoghi caldi, intorno al principio, si semina acconciamente il grano e l' orzo, e la segale: e appresso la fine si semina la fava nella seccia non arata, e 'l lino e la lente si seminano di questo mese. Ancora tutto questo mese ne' luoghi caldi e secchi, si deono por le viti, e la propaggine verrà bella: e ne' luoghi freddi si convien cavare intorno le viti novelle, e coprir le piante degli arbori, e le magre letaminare. Ed in questo tempo e di poi, infinattanto che la terra diventi ghiacciata, si dee cercar la vigna vecchia: s' ella è in forte pedale, cavarvi dintorno e empiervi di letame, e potata strettamente, infra 'l terzo o 'l quarto piede da terra, s' intac-

chi con tagliente coltello nella più verde parte della corteccia più volte, e ripercossa, spesso si provochi, e costringa a germinare in quel luogo, acciocchè si rinnuovi e racconci. In questo tempo si fa la potatura dell'Autunno nelle viti e negli arbori, massimamente dove dalla temperanza della provincia siamo promossi a ciò fare. Ancora di questo mese, quando l'uliva comincerà a esser varia vajolata, si coglie, e gli uliveti si potano: e deonsi levar le vette che vanno in alto, acciocchè si spandano per li lati: la qual cosa ne' nespoli, ne' fichi, ne' peschi, e ne' cotogni si dee osservare. Ancora di questo mese acconciamente si pongono gli uliveti: i noccioli delle pesche e delle pine nelle region calde e secche, e quegli delle susine quasi in tutti i luoghi. Anche la castagna si semina e si traspone: e ne' luoghi caldi e secchi, si pongon le piante salvatiche di peri e di meli, sopra i quali si dee innestare, e pongonsi i talli del cotogno, del cedro, del nespolo, del fico, del sorbo, del ciriegio, del moro, e i semi del mandorlo. Anche si traspongono ne' luoghi caldi e secchi e scoperti i grandi arbori, co' rami tagliati e con le radici sanza lesione, ajutandogli con adacquamento e letame assai. E deesi tagliare il legname che si vuol per gli edificj, quando la Luna è scema. Ancora di questo mese si mettono i montoni alle pecore, e i becchi alle capre, acciocchè il parto, nato di Primavera, possa nutrirsi. Ancora di questo mese si piglian con diversi ingegni le fiere, gli uccelli e i pesci.

CAP. XII.

Dicembre.

Del mese di Dicembre si può seminar la fava, la qual nasce solamente dopo 'l Verno: e tagliasi il legname per le case, e per tutti altri lavoril, e le selve, e i superflui rami degli arbori, e le siepi verdi per fuoco, e le pertiche e le canne per le vigne, e apparecchiansi e fannosi i pali: e similmente si possono i vinchi per le vigne tagliare, e si posson far le corbe de' vi-

mini, le ceste, le gabbie, e molti altri arnesi, e stovigli di bisogno, e anche le siepi secche. A ancora di questo mese si posson pigliar le fiere salvatiche, e massimamente nel tempo delle nevi, co'cani, e gli uccelli con uccelli rapaci dimesticati, e con diverse reti, e con vischio.

TAVOLA DEGLI AUTORI

E DEI LORO SINGOLI PASSI ALLEGATI

DA PIER DE' CRESCENZII

NEL SUO TRATTATO DI AGRICOLTURA.

Il primo numero dice il libro, il secondo il capitolo, il terzo i numeri di ciaschedun capitolo posti di dieci in dieci righe, alle quali corrisponde anche questa edizione.

COLUMELLA 2, 13, 23.=2, 23, 35.=3, 2, 2.=3, 8, 5.=4, 7, 4.=4, 8, 5.=4, 10, 4.=4, 11, 9.=4, 13, 1.=5, 19, 8.=9, 69, 4=9, 77, 5.

DEMOCRITO 4, 21, 1.=6, 98, 3.

DIOSCORIDE 3, 7, 7.=4, 1, 2.=5, 2, 13.=5, 2, 14.=5, 5, 6.=5, 11, 3.—5, 18, 10.=5, 25, 1.=5, 36, 1.=5, 51, 6.=6, 14, 4.=6, 25, 4.=6, 35, 4.=6, 63, 3.=6, 87, 3.=6, 91, 1.=6, 100, 5.=6, 118.=6, 120.

ERMES 6, 98, 3.=8, 8, 5.

ESIODO 4, 34, 3.

GALIENO 3, 4, 4.=3, 16, 3.=4, 47, 7.=5, 2, 14.=5, 6, 10.=6, 8, 9.=6, 22, 9.

GHERARDO 6, 55, 1.=ivi 3.

GOSTANTINO 5, 50, 2.=6, 100, 5.

IPOCRATE 3, 4, 3.=5, 10, 15.

ISAC 3, 4, 2.=3, 7, 6.=3. 8, 7.=3, 14, 4.=3, 14, 5.=3, 16, 3.=3, 18, 3.=3, 19, 2.=4, 19, 1.=4, 47, 1.=5, 6, 8.=5, 7, 6.=5, 8, 6.=5, 24, 4.=5. 25, 3.=6. 3. 4.=6, 71, 2.=6, 93, 2.=6, 97, 6.=6, 109, 1.

ISIDORO 3, 7, 7.=5, 21, 6.=5, 25, 1.=5, 41.=5, 47, 2.=5, 51, 6.=6, 38.=6, 41.=6, 74, 3.=6. 130.

MACROBIO 6, 87, 3.=6, 132.

MARZIALE GARGILIO 5, 2, 9.=5, 5, 5.=5, 13, 6.=5, 18, 6.=6, 21, 2.=8, 7, 3.=8, 7, 6.=8, 8, 4.

NICCOLAO 5, 48, 4.=ivi 9.=ivi 11.

PALLADIO 1, 2, 5.=1, 4, 17.=1, 8, 2.=1, 9, 1.=1, 10, 1.=1, 11, 1.=1, 11, 6.=2, 13, 7.=2, 13, 20.=2, 13, 22.=2, 15, 4=ivi 7.=2, 1 6, 5.=2. 16, 8, =2, 19, 9. =2, 20, 3.=2, 21, 15.=2, 23, 26.=2, 26, 1.=2, 27, 1.=2, 28, 11.=3, 11.=3, 2, 1.=3, 7, 7.=3, 8, 5.=3, 8, 6.=3, 13, 1.=3, 18, 2.=4, 8, 5.=4, 10, 8.—4, 12, 1.=4, 12, 5.=4; 14, 5.=4, 21, 3.=4, 40, 3.=4, 41, 1.=5, 1, 12.=5, 2, 3.=5, 2, 8.=5, 2, 9.=5, 2, 10.=5, 5, 2.=5, 7, 2.=5, 7, 4.=5, 8, 4.=5, 10, 3.=5, 10, 7.=5, 10, 10.=5, 13, 2.=5, 13, 5.=5, 14, 3.=5, 16, 3.=5, 18, 2.=5, 18, 4.=5, 19, 4.=5, 19, 8.=5, 19, 9.=5, 22, 1.=5, 22, 3.=5, 22, 4.=5, 22, 5.=5, 27, 3.=6, 2, 3.=6, 2, 15.=6, 2, 16.=6, 2, 17.=6, 27, 2.=6, 98, 4.=7, 2, 6.=7, 3, 2.—8, 6, 1.=ivi 4.=8, 7, 2.=9, 11.=9. 24.=9, 61, 1.=9, 62, 1.=ivi 3.=9, 63, 1.=9, 74. 1.=9, 77, 5.=9, 82, 1.=9, 86, 4.=9, 86, 7.=ivi 10.=9, 87, 5.=9, 89, 3.=9, 90, 3.=9, 91, 3.=9, 94, 1.=ivi 3.=9, 95, 1.=9, 97, 3.=9, 98,

1.=9, 98, 5.=9, 99, 4.=9, 99, 6.=9, 101, 4.=9, 102, 5.=9, 103, 1.—12, 4, 1.= 12, 4, 1.=12, 10, 3.

PITTAGORA 6, 110, 3.

PLATEARIO 5, 3, 2.=5, 20, 11.=5, 21, 7.=5, 42, 2.

PLINIO 3, 8, 12.=4, 1, 2.=5, 19, 14.=5, 23, 7.=5, 42, 1.=5. 48, 1.=11, 34.=6, 2, 20.=6, 22, 9.=6, 25, 5.=6, 53.=6, 63. 3.= 6, 66, 5.=6, 69.=6, 74, 3.=6, 86, 6.=6, 87, 3.= 6, 95, 2.=6, 100, 1.=6, 100, 5.=6, 110, 3.

RASIS 9, 75, 2.

RUFFO 4, 47, 2.

SERAPIONE 6, 29.

SCROFA 1, 5, 15.

TULLIO Proemio 5.=8, 3, 6.

VARRONE 1, 5, 13.=2, 13, 21.=2, 21, 18.= 2, 23, 3.=2, 23, 24.=2, 23, 36.=2, 26, 6.=2, 27, 2.=3, 2. 3.=3, 8, 6.=3, 16, 1.= 4, 9, 5.=4, 11, 1.=4, 11, 7.=4, 13, 9.=5, 5, 3 =5, 10, 5.=5. 12, 8.=5, 19, 14,=8, 7, 4.=9, 1, 1.= 9, 2, 1.= 9, 2, 5.=9, 3, 2.=9, 4, 1.=9, 62, 1. = ivi 3.= 9, 65, 2.= ivi 3.= 9. 69, 2.=9, 69, 5.=9, 70, 1.=9, 74, 1.=9, 76, 4.=9, 77, 6.= 9, 77, 8.=9, 80, 4.= 9, 82, 2.=9, 82, 4.=9. 84, 3.= ivi 6.=9, 89, 2.— 9, 90; 2.= 9, 91, 1.= 9, 94, 2.=9, 95, 2.=9, 96, 1.= 9, 97, 1 =9, 98, 1.= 9, 99, 1.= 9, 100, 3.=9, 101, 1.=9, 103, 2.=ivi 3.

VIRGILIO 6, 21, 2. (*falsa lectio lege* Gargilio)=8, 8, 4. (*falsa lectio lege* Gargilio)= 9, 94, 1. = ivi 2.=9, 95, 2. = 9, 98, 5.=9, 99, 3.=9, 100, 3.= 9, 101. 2.=9, 103, 3.

Questi sono tutti que' luoghi degli autori che Pier de' Crescenzii allegò colla sua espressa allegazione; ma tutta l'opera è sparsa di molti brani degli autori inseriti nella sua scrittura senza allegarli nominatamente, come per esempio quasi tutta la Mascalcia latina di Giordano Ruffo si legge nel libro nono.

CATALOGO

DEGLI ESEMPJ

REGISTRATI NELLA QUARTA IMPRESSIONE

DELLA CRUSCA

TRATTI DALLA AGRICOLTURA

DI PIER DE' CRESCENZII.

Il primo numero dice il libro: il secondo indica il capo: il terzo numero accenna la divisione, che del copo fu fatta di dieci in dieci righe, notando bene che il num. 1. è da porre nel bel principio, il 2. di lì a dieci righe, il 3. di lì ad altre dieci e vattene là. Questa nostra edizione a questo scompartimento corrisponde assai bene, onde fa buona pruova il terzo numero eziandio nella nostra edizione.

Questo catalogo degli esempi ho accodato all'opera in servigio del Vocabolario della Crusca, onde i Signori Accademici compilatori, e correttori novelli del medesimo nella lor quinta impressione potranno assai facilmente trovare que' luoghi in ogni capo dei libri che avessero bisogno di emendazione, essendo da me in ogni libro notati a piè di pagina i luoghi che erano bisognosi di purga coi numeri progressivi e colla lezione antica dell'Inferigno, e con questi numeri al luogo loro corrispondente potranno in fine di ciascun libro vedere la disamina critica, e od accettare la mia emendazione proposta, o lasciarla stare a lor piacimento. Così mi piacque di fare senza ripetere in questo catalogo degli esempi la parte critica degli errori nella lezione della crusca trovati, e del loro correggimento. Spero che i Signori Accademici della Crusca all' uopo della lor quinta impressione del loro Vocabolario vorranno gradire questo mio aiuto, qual ch'egli sia, alle loro dotte fatiche.

A

ABACÌO. 4, 5, 3. Ovvero *(poni)* quelle *(viti)* che di duri acini, a bacìo più sicuramente fioriscono.

ABBASSARE. §. II. 9. 68, 4. Poichè il Sole comincia abbassare, e allentare il caldo.

ABBASSO. 5, 5, 4. Deesi potare il seccume, ed il fracidume, che in esso fosse, e quello, ch' abbasso avesse messo, acciocchè non sia cagione di seccarlo.

ABBEVERATOJO. 9, 68, 3. Spargere spesse volte del sale ne' luoghi delle pasture, o mischiarlo con quel, che pascono, o ne' loro abbeveratoi.

ABBIENTE. 11, 5, 2. La città scoperta dall'Oriente ec. è sana ec. il contrario sito abbiente, è inferma. *E cap.* 47, 2. Il cavallo abbiente gli orecchi grandi, ec. sarà pigro.

ABBISOGNARE. §. I. 11, 14, 5. Ogni pianta abbisogna di quattro cose.

Ec. 11, 29, 2. L'orto che a temperata aria soggiace, e umore di fonte vi scorra, si può dir libero, e non abbisogna d'alcuna disciplina di seminare.

ABBISOGNANTE. 11, 41, 1. I vini medicinali assai agli abbisognanti si trovan utili.

ABBOMINAZIONE. §. I. 1, 4, 13. L'acqua tiepida genera abbominazione.

ABBREVIARE. 4, 12, 7. Ma quelle vigne, nelle quali insino a un piede s'abbreviano i tralci, ec.

ABBRUCIANTE. 4, 11, 3. Con questo alimento dalla forza abbruciante del cielo s'ajuti.

ABBURATTATO. 9, 30, 2. Appresso vi si faccia impiastro, con farina di grano, abburattata.

ABITABILE. 1, 5, 1. Le disposizioni de'luoghi abitabili si diversifican ne'corpi.

E 2. I luoghi abitabili caldi fanno i capelli annerire, e diventar crespi.

ABITANTE. 1, 5, 2. Ove in trenta anni sono vecchi gli abitanti.

ABITEVOLE. 1, 1. *tit.* De' luoghi abitevoli da eleggere.

E 1. Dirò adunque primieramente della bontà del luogo abitevole.

E 6, 98, 1. La rapa quasi in ogni aere abitevole alligna.

ABITURO. 1, 7, 5. E le migliori case in una parte sieno deputate all' abituro de' lavoratori.

E 9. 86. 2. Nel quale due gabbie per loro abituro congiunte sieno.

ABRUOTINA. 6, 11, 20. L'abruotina è erba calda e umida in primo grado, e sottigliativa, e apritiva molto.

A CAGIONE. 3, 23. La veccia doppiamente usiamo, ovvero per seme da cogliere, ovvero a cagione di segarla per nutricamento degli animali.

ACCATTARE. §. III. 1, 4, 3. Però che da queste cose accatta nobiltà.

ACCEDERE. 2, 23, 21. La quale *(tagliatura)* a poco a poco acceda, e vada alla midolla e al taglio.

ACCENDENTE. 4, 40, 2. Alcuni accendenti le fiaccole, nel mosto le spengono.

ACCENDIMENTO. 2, 24, 1. La spinositade avvien per l'umido nutrimentale acceso, il quale è costretto d'andare dalla midolla alla corteccia per cagion del suo accendimento.

ACCERCHIARE. 10, 36, 1. Allora accerchiando coll' altro capo, ritornino alla riva.

ACCETTEVOLE. 6, 69, 3. Quello che ne nascesse, non sarebbe accettevole, e quelle n'attristerebbono.

ACCIDENTALE. 9, 13, 1. Di sopra è stato detto delle infermità naturali de'cavalli, ora si seguita il trattato delle accidentali.

ACCIDENTALMENTE. 2, 26, 1. La terra ec. è fredda e secca naturalmente, ma accidentalmente riceve mutamento.

ACCIGLIATO. 10, 17, 12. In questo spazio si tengono colombi e tortole alcuni accecati, ovvero alcuni accigliati.

ACCIO'. 9, 2, 5. Acciò fra loro non si possano azzuffare.

ACCOMODEVOLMENTE. 6, 2, 8. E possonsi accomodevolmente seminar l'erbe separatamente, e mescolatamente.

ACCOMPAGNARE. §. I. 9, 64. 2. S'accompagnino insieme buoi di ugual potenza.

ACCOMPAGNATO. 1, 3, 2. I venti settentrionali ec. sono secchi, perchè non sono accompagnati di molti vapori.

ACCONCIAMENTE. §. I. 8, 5, 2. Co' carri, e co' buoi possano acconciamente andare a tutte le parti de' campi.

ACCONCIAMENTO. §. 11, 1, 1. Gli esercizj della villa richieggono fortezza d'abitatori, industria, e acconciamento d'operatori.

ACCONCISSIMO. 1, 5, 14. La qual posta è acconcissima agli equinoziali levamenti del Sole.

ACCOSTANTE. 6, 73, 1. E il suo seme *(del meliloto)* colle sue cor-

teccie si mette nelle medicine, imperocchè egli è si piccolo, e accostante, che appena se ne può partire.

ACCOSTUMATO. 1, 5, 5. E vegghiano molto, e sono male accostumati, e non ubbidienti *(parla degli abitatori de' luoghi bassi)*.

ACERBEZZA. 4, 18, 1. L' uve le quali conservar vogliamo, si voglion coglier senza guastarle, che non sieno per acerbezza aspre, nè per maturezza magagnate.

ACERBISSIMO. 4, 26, 1. L' agresto secco così da fare è: Togli l'uve acerbissime, e pesta.

ACERBO. 4, 22, 5. L'uve ec., colte troppo acerbe fanno il vino più acerbo.

ACERO. 5, 33, 1. L'acero è arbore assai grande, il quale si truova nell' Alpi, ottimo per far nappi e scodelle e taglieri e viuole da sonare.

ACETIRE. 4, 45, 1. Se il vaso non è pieno, ed è in luogo caldo, e si teme dell'acetire, prendasi ec.

ACETO. 4, 35, 1. Quando si tramuta il vino a Luna piena, diventa aceto.

ACETOSA. 4, 46, 4. Si prenda l'acetosa, e secchisi e polverizzisi, e di quella con forte aceto si faccia pane.

ACETOSITA'. 4, 35, 4. Conviensi adunque trasmutare in testi il vino ec. acciocchè non s' affoghi, ed abbia respirazione, se dell' acetosità non si teme.

E c. 45, 2. Ottimamente *(il vino)* dall'acetosità si difende.

ACETOSO. 1, 4, 7. E quando le cose acetose si mangiano, contrastano alla putrefazione.

A CHINA. 5, 7, 1. Ma desiderano i più luoghi a china, ed erta.

A CHINO. 2, 22, 7. Nell'arida terra, e in quella, ch'è posta a pendio, ovvero a chino, più profondamente si piantino *(le radici)*.

ACINO. 4, 20, 1. Da apparecchiare, e acconciar son le tina in que' luoghi, dove usanza è di bollire il vino co' suoi raspi e acini.

E c. 21, 2. Altri le pruovan così *(l' uve)* d' uno spesso grappolo ne traggono un acino.

ACQUA. §. I. 1, 4, 1. L' acqua ec. è l' uno degli elementi delle cose generate ec., la quale è fredda e umida.

§. I. 2, 14. 4. L'acqua piovana, avvegnachè sia fredda, impertanto non ha eccellenza di freddo.

ACQUAIUOLO. 2, 13, 7. Lo sterco degli uccelli non acquajuoli, e massimamente de' colombi si mescoli col letame.

ACQUA ROSATA. 6, 64, 2. A colorir la faccia, prendi le tuberositadi delle radici del giglio, e seccale ec. e distempera con acqua rosata.

E 6, 119, 1. E di questo, con acqua rosata ec., si faccia epittimazione.

ACQUAZZONE. 4, 27, 1. Se per li piovevoli acquazzoni, molto sopravvegnenti l' uve ec.

ACQUAZZOSO. 4, 5, 1. Il cielo di mezzana qualità caldo, anzi che freddo, esser dee, secco piuttosto che umido, ovvero acquazzoso.

ACQUEO. 2, 13, 10. Noi ancora vedemo seccar molte piante qua ndo il letame secco e non ben corrotto sarà posto appresso di loro, se non s' ajutano, e provveggono di molto umido acqueo, per continuazione d' immollamento.

ACQUERELLO. 4, 23, 3. Secondo, che questo vino mischiato, ch' è chiamato acquerello, migliore o piggiore s' ama.

ACQUIDOSO. 2, 13, 6. Se il letame umido e grasso, la pianta tira a se molta umidità acquidosa.

ACQUOSITA'. 1, 4, 10. Alcuna volta caggiono in idropisia, imperocchè si ritiene acquositade in essi.

ACQUOSO. 1, 8, 4. Il giunco sottile ec. e molte altre cose, che di molto acquoso umore si generano.

E 4, 24, 4. E da sapere è ancora che quanto l' uve più grasse, e più acquose sono, tanto meno co' raspi bollir debbono ne' tini.

ACUITA'. 6, 69, 2. Per se sola non

lo cavar della terra, e per lo arare.

AGHIRONE. 10, 7. 1. Pigliano pernici, coturnici, e fagiani, e aghironi, e molti simili uccelli.

ALQUANTO. §. III. 9, 45, 2. Mescola con le dette cose alquanta calcina viva.

ALTERELLO. 10, 25, 1. Il gufo si ponga in terra in luogo un poco alterello, sicchè sia dagli uccelli veduto meglio.

ALTEZZA. 8, 4, 3. In convenevolo altezza si potrà ciascun anno tagliare.

E num. 5. E massimamente, se delle dette colonne verdi si faccia verde tetto sopra 'l tetto della casa, d'altezza d'un uomo.

ALTITUDINE. 8, 4, 2. I rampolli ec. si mandino su diritti, infinattantochè saranno cresciuti otto o dieci piedi: ed in quella altitudine, quando saranno alquanto ingrossati. si taglino.

E appresso : Le quali *(piante)* quando saranno alla predetta altitudine pervenute, con l'ajuto delle pertiche ec. si pieghino.

ALTRETTALE. 6, 21, 2. Se metterai acqua in vasello aperto due palmi sott' esse, diventeranno altrettali *(le granella)*.

ALVEARIO. 9, 94, 3. Gli alvearj sieno piallati, acciocchè lucertole o altri animali salir non vi possano.

E cap. 95, 1. Gli alvearj, sono, siccome dice Palladio, meglio di corteccie d'arbori, massimamente de' suveri.

ALVEO. 9, 98, 5. Il vario, che è migliore, si vuol serbare, e il nero uccidere nel melario; imperciocchè dell'altro re è traditore e corrompe l'alveo.

E num. 8. Anche dicono, che se l'alveo è grasso, lasciisi il verno sopra le sue sedie.

E cap. 102. 1. E quando tutte quivi saranno appiccate, quelle in terra ponga, e l'alveo sopra quelle alluoghi nel quale enterranno.

ALVEOLO, 9, 102, 3. Si ponga un alveo piccolo, e per alcuno gran foro sotto all'api nuovamente fatto si metta fumo, acciocchè nell' alveolo fuggano di sopra allogato.

ALZATO. 2, 17, 9. Acciocchè per li raccolti e alzati argini s'impedisca l'abbondevole ritornamento dell'acque.

A MAN DESTRA. §. II. 9, 57, 1. Se 'l cavallo che zoppica dinanzi, e nel volgere a destra o a sinistra zoppica più, avrà dolore nelle spalle.

A MANO. §. III. 9, 6, 1. Poi che *(il cavallo)* avrà ricevuto sanza malagevolezza il freno, si meni alquanti giorni a mano, infino a tanto che ottimamente seguiti colui che 'l mena.

E §. IV. 7, 2, 1. I prati naturalmente allignano in ciascuna parte dove la terra è illustrata da' raggi del Sole; fannosi ancora a mano, o di luoghi salvatici, o boschereccì, o di campestri campi.

AMARE. §. III. 5, 12, 5. *(I meli)* amano temperati adaequamenti, e ad essi è convenevole acconcio il potare.

AMARINO. 4, 41, 1. Togli ciriege amarine in buona quantità, e tutte intere nella botte, dove è il vino volto, le metti.

E 5, 5, 2. E queste si chiamano amarine, ovvero marasche.

AMARISSIMO. 6, 31, 1. La centaurea, cioè fiel ti terra, è calda e secca nel terzo grado, ed è erba amarissima, ed ènne di due maniere.

AMARORE. 9, 98, 1. E i frutti sieno rose, ramerino, ellere d'arbori, mandorli, peschi, peri, meli, e tutti arbori pomiferi, senza amarore.

AMBIARE. 9, 18, 3. Tostamente si cavalchi, lungamente trottando, ovvero ambiando, verso luoghi montuosi.

AMELLO. 9, 99, 5. Mele darai loro ec., ovvero radici d'erba che da' foresi si chiama amello.

AMMACCARE. 5, 20, 8. Fassi il vino delle pere in questa maniera: che s' ammacchino e pestino le pere, ed in radissimo sacco si mettano, e si soppressino con pesi e con istrettojo.

AMMAESTRARE. 9, 6, 2. Il cavallo ec. approssimandosi il tempo freddo, s'ammaestri in cotal maniera.

AMMASSATO. 5, 6, 2. Appresso *(le castagne)* tramutate in istretto luogo, e ammassate diligentemente, si cuoprano colla rena del fiume.

AMMATTONATO. 9, 76, 2. Sono migliori le stalle, le quali guardano al levamento del Sole di verno, e che hanno lo spazzo lastricato o ammattonato.

AMMENDAMENTO. 2, 15, 6. Il campo forte tenace e stretto, e di malvage erbe ripieno, non si lavora ad ammendamento e sottigliamento ec.

AMMETTERE. §. 11. 9, 78, 6. I catellini ec. non si disgiungono dalla madre, e menansi molti in un luogo, e ammettonsi a combattere, acciocchè più aspri diventino.

E 10, 7, 1. Pigliano anitre, oche, cornacchie, e quasi tutti uccelli, a' quali s' ammettono. *(Qui parla degli astori).*

§. IV. 9, 62. *tit.* Come e quando i tori si debbono ammettere alle vacche.

AMMEZZAMENTO. §. 2, 21, 5. La Luna ec. dall' ammezzamento del suo lume infino alla pienezza, è calda e secca come la State.

AMMEZZARE. 2, 21, 5. La Luna ec. dal primo avvenimento infino all'ammezzar del suo lume, è calda e umida come la primavera.

AMMEZZARE *coll' Estretta e aspra Divenir mezzo, essere tra'l maturo e'l fradicio.*

2, 27, 3. E poi che comincieranno ad ammezzare, si deono mettere in orciuoli di terra, ed empierli, e di sopra si deono coprir di gesso.

AMMINISTRARE. §. II. 2, 1, 3. Questo è il secondo umore ch'amministra e porge il nutrimento alla conceputa pianta, tutto a simile, come amministra la matrice ec.

AMMOLLAMENTO. 5, 12, 11. Lessando quelle in acqua, acciocchè per l' acqua tragga l' umidità, è ammollamento.

AMMOLLARE. §. I. 4, 6, 2. Imperocchè, per troppo umore, ovvero sole, ovvero troppo ammolla, ovvero troppo secca.

AMMOLLATIVO. 6, 130, 2. Le vivuole hanno virtù d' ammorbidare ammollativa, refrigerativa e lassativa.

AMMOLLIRE. 6, 105, 1. Gli spinaci son freddi e umidi nella fine del primo grado, e ammolliscono il ventre.

AMMONTARE. §. 9, 69, 3. Non si dee lasciare ammontar la pecora di minore età di due anni.

AMMONTICCHIARE. 9, 76, 4. Il contrario avvien delle pecore, le quali si ragunano e ammonticchiano insieme in un luogo.

AMMONZICCHIARE. 8, 7, 8. Si turi con cera e con loto il suo pertugio perfettissimamente, e s' ammonzicchi la terra infin sopr' esso.

AMMONZICCHIATO. 6, 25, 1. Si colgono del mese di Aprile e di Maggio, quando son mature, e si lasciano ammonzicchiate otto giorni, acciocchè si macerino.

AMMORBIDAMENTO. 9, 4, 3. Cavallo ec. faccialo diventar mansueto con grande perseveranza di lisciamento e ammorbidamento, infinattantochè diventi mansueto, *(cioè con lusingamento e accarezzamento).*

AMMORBIDARE e AMMORBIDIRE. 5, 22, 8. Le *(pesche)* mature ammorbidano il ventre, e le non mature lo stringono.

E 5, 12, 6. Questa arte l'ammorbida e matura e dà loro sapore, e velocità a smaltire.

E 5, 12, 11. Appiccandole sopra'l fumo dell'acqua calda, acciocchè ammorbidino.

AMMORTAMENTO. 2, 4, 14. Ed è cosa probabile, che questa sia una delle cagioni della corruzione che si fa dentro alle gran piante, cioè dell'affogamento e ammortamento dello spirito vitale inchiuso nella midolla.

AMMORTARE. §. 1, 2, 2, Accresce la sete, e risolve lo spirito, e debilita e ammorta le virtudi.

AMO. 10. *pr.* 2. De' pesci anche, come s' ingannino con reti, ceste, amora e calcina.

ANDAMENTO. 3, 19, 10. Similmente gli è nocivo il troppo andamento sopra 'l suo terreno.

§. I. 10, 22, 3. In questo modo si pigliano ec. i fagiani negli andamenti de' boschi, per li quali passano.

ANDARE A FONDO. 9, 86, 5. L'uova piene ec. vanno a fondo, e le sceme nuotano a galla.

ANDARE D'INTORNO. 1, 2. 1. Il cui naturale luogo è quello che va d' intorno all' acqua.

ANDARE INNANZI. §. I. 5, 19, 2. L'ulivo schifa la creta ec., e 'l magro sabbione, e la nuda ghiaja, perocchè in esse, benchè s' appigli, non vi va innanzi.

E 9, 69, 1. Gli agnelli nati innanzi al verno, vivono, e vanno innanzi.

ANDARE. *sust.* §. 2. 6, 5, 1. Piantansi nelle loro porche per distanzia d'un palmo, o di quell'andare.

ANETO. 5, 35, 3. Certe cose spengono la lussuria ec. siccome la ruta, la majorana, l' agnocasto, il comino, la nepitella e l' aneto.

E 6, 1. L'aneto desidera comune terra degli orti, ec., l'aneto è caldo e secco in secondo grado ec. la continuanza del mangiar l' aneto addebolisce la vista.

ANFORA. 4, 39, 5. E tutte queste cose staccia e mescola, e in ciascuna anfora di vino metti due cucchiai.

ANGOSCIOSAMENTE. *Avv. Cr.* (sic) Si dia il suo sugo, il quale purga, attraendo di sotto e di sopra angosciosamente.

ANGUINAIA. 5, 17, 5. La mortella ec. le sue foglie secche rimuovono il puzzo della ditella e dell' anguinaja.

ANGUSTIOSO. §. *pr.* n. 2. Adunque io Piero de' Crescenzi nato cittadino di Bologna, angustioso di questa cosa, ec.

ANICE. 6, 5, 1. L' anice desidera la terra ben lavorata e grassa, e ottimamente proviene, se con bagnare s' ajuti e con letame.

ANIMANTE. 2, 23, 8. Le quali son cagion di vita in tutti gli animanti.

ANITRINA. 9, 85, 1. L' anitre volentieri pascono erba anitrina, che nasce nella superficie dell' acqua ferma, nel tempo dell' adustion del Sole.

ANITRIRE. 9, 9, 2. Quando il cavallo non anitrisce, nè fa romore nè suono alcuno colla bocca, è segno ch'e' sia sordo.

ANNAFFIAMENTO. 6, 21, 1. I cocomeri e i cedriuoli ec. non s'annaffino, imperciocchè per annaffiamento agevolmente si distruggono.

ANNAFFIARE. 6, 21, 1. I cocomeri e i cedriuoli ec. non s'annaffino.

ANNEGARE. 2, 16, 1. Abbonderà in umore in tal maniera che esso umore troppo abbondante annegherà la virtù de'semi. (*quasi soffocherà*).

ANNERAMENTO. 5, 12, 8. (*Le mele*) dimostrano la loro maturità per cadimento di molte non corrotte, e per anneramento de' semi.

ANNERIRE *Vedi* ANNERARE. §. II. 1, 5, 2. I luoghi abitabili caldi fanno i capelli annerire, e diventar crespi.

E n. 4. Ne' luoghi abitabili caldi si disseccano le complessioni degli abitanti, e il lor buccio annerisce e si secca.

ANNERATO. 4, 42, 2. E coll' an-

nerato vino molte volte si lavino i raspi del detto albatico.

ANNIDARE. 9, 87, 3. Ma per esperimento apparrà alcune colombe essere, che più volentieri in muro covano, che in cestelle s'annidino.

ANNONA. 7, 3. 3. Se sarà fieno sottile e fogliuto, odorifero e laudabile, sarà quasi annona agli animali così nel caldo, come nel freddo.

E 9, 1, 4. Danno troppo impedimento al cavallo al roder l'annona.

ANNUALE. 5, 19, 13. Imperocchè, dannificati quelli, gli annuali seguenti si fa molto danno al frutto.

ANOTOMIA §. II. 2. 5, 2. E questo si conosce, per una usitata anotomia, nell'ortica maggiore.

ANTICUORE. 9, 15, 2. Imperocch'è prossimana al cuore, crudelmente gli fa contrario; e questa infermità da' più volgarmente si chiama anticuore.

AOMBRARE. 4, 17, 8. Le viti ec. alcune son sì liete, e grasse, che per la grandezza de' pampani le vigne chiuggono e aombrano.

AOPERARE. §. I. 6, 1, 9. Due piante hanno due qualità eguali, secondo l'essenzia, e nientedimeno disagguagliatamente aoperano.

E cap. 110, 1. Se vuogli che l'ossimele aoperi più fortemente, non cuocere la squilla nella pasta.

A PENDIO. 2, 22, 7. O in quella che è posta a pendio, ovvero a chino, più profondamente si piantino.

E 5, 19, 2. L'ulivo dilettasi essere mezzanamente a pendio.

APERTIVO. 3, 4, 4. Il cece nero è più diuretico e apertivo, e però vale più in aprire l'oppilazione della milza e del fegato.

APERTURA. 2, 6, 7. Spartirebbe il seme, per tagliatura ed apertura, dalla carne de' frutti che caggiono.

APOPLESSIA. 6. 3, 4. Genera lebbra e apoplessia, smania e molte altre cose.

APOSTEMA. 3, 7, 12. La farina ec. gli raunamenti, cioè enfiature e apostemi, matura.

E appresso: Il grano con sale mischiato, le aposteme matura e apre.

E. 5, 48, 17. Lo impiastro delle rose cotte e peste, non premute, poste sopra 'l caldo apostema, lo solve e rompe.

E cap. 50, 2. Le sue cime (*del rovo*) ec. vagliono ec. contro le calde aposteme.

E appresso: Contro i caldi apostemi vi si pongono suso lo foglie delle sue sommitadi.

APOSTEMATO. 1, 4, 12. Avvegnachè impedisca i nervi, e nuoca a coloro che sono apostemati dentro.

APOSTEMOSO. 5, 8, 10. Lo impiastro delle noci fa prode alle mammelle appostemose.

APPARENTE. §. 10, 12, 2. Molte cose, di quelle che dicono, son senza ragione, e son piuttosto apparenti, che esistenti.

APPASSARE. 5, 1, 10. Sogliono le formiche ec. raggrinzar le foglie, e appassarle.

§. I. 4, 19, 2. E quivi per un'ora, secondo che a te meglio parrà, le lascia tanto, che alquanto si appassino.

APPESO. 4, 17, 10. Con funi e segni terribili appesi per la vigna, e da persone gridantigli e spaventantigli si caccino.

E cap. 18, 10. Metteràgli in vaselli di terra, i quali sien coperti di sopra, e da una parte forati, e sieno appesi.

E. 5, 48, 11. Pongasi ec. in caldajo pieno d'acqua appeso, e tanto bolla, che la terza parte si consumi.

APPETITO. §. III. 1, 2, 3. Ma l'aere freddo fa tornare il calore innato ec., e fa reddire l'appetito.

APPIANARE. 5, 2, 14. Mandorle amare ec. appianan la contrazion della faccia.

APPIANATO. 3, 14, 2. E meglio co' pedali d'un piede da ciascuna parte appianati e puliti.

APPIASTRARE. §. II. 2, 23, 27. Quella gemma che s' appiastra, rinchiuda e riempia il luogo della prima gemma levata.

APPIASTRO. 9, 98, 2. Sì come rose, serpillo, appiastro, papavero, lente, fava, pisello, bassilico, cedrangola, che utilissime sono.

APPICCAMENTO. 2, 21, 4. La virtù di quelle si comunica al lume del Sole e della Luna, per appiccamento ovvero congiunzion della Luna a quelle. (*Qui per metaf.*)

APPICCANTE. 2, 26, 3. Bagnerai la zolla, ovvero ghiova, con acqua dolce, e rimenala alquanto; e se sarà viscosa, e appiccante, è manifesta cosa ch' ella è grassa.

APPICCARE. §. II. 6, 86, 1. Cogliesi (*l' origano*) nel tempo, che produce i fiori, e appiccasi all' ombra e si secca.

APPICCICANTE. 4, 30, 2. Altri mettono un poco di mosto in mano, e freganlo; e se è puro e viscoso, o glutinoso, è appiccicante; e se ha acqua, non è appiccicante.

APPIGLIAMENTO. 4, 9, 9. E questo si farà senza dubitanza d' appigliamento.

APPIGLIARE. §. III. 5, 14, 1. Il moro ec. in tufo o in argilla appena s' appiglia.

APPIO. 6, 7, 1. L' appio del mese di Febbrajo si può seminare.
E cap. 106. Il Satirione si tiene che sia l' appio salvatico ed è caldo, e secco nel terzo grado.

APPIORISO. 6, 7, 2. Appio ec. il salvatico è detto appioriso, perchè purga il malinconico umore.
E appresso: L' appioriso in vino, o in acqua decotto, dissolve la stranguria e la dissuria.
E n. 3. L' appioriso per bocca non si dee prendere, imperocchè in alcuni luoghi si trova violentissimo.

APPO. §. V. 5, 23, 2. Ed imperciò il piantarlo (*il pepe*) appo di noi è di niuna utilitade.

APPOSTAMENTO. 9, 98. 5. Inutili sono per gli appostamenti e guerre che fanno loro.

APPOSTARE. 9, 86, 8. È da stirpar tutte erbe e arbuscelli, dove le volpi si nascondono, per appostare ec.; imperocchè la malvagia volpe, si dice, gli apposta.
E n. 9. Anche sono appostate da' nibbj, e da alcuni altri rapaci uccelli.

APPOSTO. 3, 12, 1. Il loglio, ovvero zizzania ec., alle ferite putrefatte apposta, mondificale, e sanale.

APPRESSAMENTO. 2, 21, 4. La qual s' appicca ec. per l' appressamento e dilungamento da esse.

APPRESSO. §. V. 10, 17, 2. Nella predetta fossa, appresso di dodici o sedici anitre dimestiche, il dì e la notte vi dimorino di verno.

APPROSSIMANTE. 4, 35, 3. Il vino ec., che è presso al profondo, ovvero approssimante alla feccia, tosto si rivolge.

APPROSSIMARE. 9, 6, 2. E dopo questo, approssimandosi il tempo freddo s' ammaestri.

APPUNTATO. §. I. 1, 9, 2. Dall'un lato sieno appuntati in tal maniera, che l' uno possa entrar nell' altro un palmo almanco.

APRENTE. 2, 4, 4. Ed in alquante piante, quando il calor respira, rimane molto umido terrestre viscoso e lucido per molta diafanità, cioè trasparenza, ec.; quando, per lo caldo aprente, poco distilla, e per la freddezza dell' aere, si secca, è detto gomma.

APRIMENTO. 9, 78, 3. Il lor latrare sia grave, e con grande aprimento di gola.

APRIRE. 4, 34. 5. E se alcun vino di dì apirrai, convienti guardare al Sole, acciocchè la sua chiarità non entri nel vino; ma se la notte per necessità l'apirrai, convienti guardare al lume della Luna, che non venga al vino.

APRITIVO. 6, 28, 1. La camamilla è calda e secca ec. ed è apritiva.

E 5, 11, 2. L'abruotina è erba calda, e umida in primo grado, e sottigliativa e apritiva molto.

A PROPORZIONE. §. 1. 1, 9, 1. La cui grandezza si dee fare a proporzione dell'acqua.

E n. 2. Si rizzino pile, ovvero archi, atti alla proporzione dell'acqua, con che si deono agguagliare.

AQUATICO. 10. *pr.* 1. Gli antichi filosofi ec. pensarono in che modo gli animali aerei, terrestri e acquatici ec. pigliar potessono.

AQUEITADE. 6, 132, 1. La quale per la tua terrestritade è costrettiva, per l'acqueitade è mondificativa e lenitiva.

AQUILONARE. 2, 9. 9. Luogo freddo molto e umido o per monti, e perch'è molto presso al polo aquilonare.

ARABILE. 2, 16, 4. Cotali campi non si chiamano nè arabili nè sativi.

ARAGAICO. 9, 23, 1. Questa infermità, che volgarmente s' appella *aragaico*, si fa nel ventre del cavallo, la quale induce torzioni, e fa rugghiamento nelle budella, e costrigne il cavallo a mandar fuori lo sterco indigesto, e liquido a modo d'acqua. *(Forse questa infermità è simile a quella che i Latini dicevano Tormina).*

ARAMENTO, 2, 47, 3. Tutte le fosse de' campi farai derivare e discendere a una fossa maggiore e più china, ovver bassa, per gli aramenti a traverso fatti.

ARARE. 2, 20, 1. I campi grassi e secchi, ne' luoghi aridi, ne' mesi di Gennajo e di Febbrajo si posson rompere e arare.

ARATOLO. 1, 12, 4. Procuri aver buoni aratoli e buoni vomeri.

ARATRO. 3, 14, 1. E copronsi (*i lupini*) colle marre, ovvero con aratri.

ARATURA, 2, 15, 5. Dicono che ciascuna delle tre o delle quattro arature proporzionalmente aggiunga a' frutti la quantità del suo numero, acciocchè la seconda aratura aggiunga l'altra parte ec., perchè a quattro arature è assottigliata la terra.

ARAZIONE. 4, 6, 5. Nella qual s'è necessario che sia avvignata, prima con molte arazioni s'eserciti.

ARBORE. 5, *pr.* 1. In prima diciamo del cultivamento di tutte in comune, e poscia del cultivamento delle singulari arbori, le quali si truovano nella nostra regione.

ARBUCELLO. 1, 6, 11. Perchè questo arbucello di picciolo nutrimento si contenta.

E. 4, 13, 2. Se la vite dee esser formata come arbucello, sia recata ad un pedale.

ARBUSCELLA. 5, 19, 8. Si faccia che la meglio nutrita arbuscella ec. si trasponga.

ARBUSCO. 5. 61, 1. L'olmo ec. quest' arbore è ottimo per le viti che s'ordinano ad arbusco, acciocchè salgan sopr' esso.

ARBUSCULA. 4, 13, 7. I rami quivi nati più lievano in alto, formanti un' arbuscula vitifera, a modo di campana rivolta.

ARBUSTO. 2, 26, 7. Il settimo dove sia selve da tagliare, l' ottavo dove siano arbusti.

ARCHETTO. §. II. 10, 22, 2. Nel luogo dove presso dimorano gli uccelli rapaci, ovvero donde passano, si ficca fortemente da ogni parte un archetto molto piegato, presso al quale da una parte si ferma una verga, nella cui fessura si ficca una coda di topo.

ARDENTE. §. I. 9, 6, 8. S' e' si spesseggerà l'uso del correre, diventerà il cavallo agevolmente più ardente e arrabbiato e impaziente.

ARENOSITA' 2, 8, 6, E spezialmente se il luogo si converta e muti ad arenositade e a sabbione.

ARGILLA. 2, 17, 1. L'argilla è calda e secca, ed ha proprietà masculina.

E 4, 11, 5. La congiuntura fasciata

con pezzuola incerata, e con morbido vinco legata sia, e poi argilla convenientemente postavi sopra.

ARGIGLIOSO. 3, 18. 1. Il miglio ec. il secco e argiglioso campo teme.

ARGINE. 2, 17, 9. Acciocchè per li raccolti e alzati argini s'impedisca l'abbondevol ritornamento dell'acque.

ARIA. 1, 2, *tit.* Dell'aria, e conoscimento della bontà e malizia sua.

ARIDITA' 7, 1, 4. E se il lor sito sarà tanto ad alto, che non si possa adacquare agevolmente, sosterrà secchezza e aridità.

ARISTOLOGIA. 6, 10. 1. L'aristologia è di due maniere, cioè lunga e rotonda; e catuna è calda e secca in secondo grado, e alcuni dicono che è secca in terzo.

A RITROSO. 5, 13, 2. Ed è da prender guardia che quella c'ha i rami, non si metta a ritroso, cioè col capo innanzi, nella fossa.

ARMARE. §. II. 4, 9, 9. Quando gli arbori delle ripe di viti armar vorrai.

ARMENTO. 9, 61, 5. Ancora dee il diligente mandriano rimuover dell'armento le vecchie e le sterili.

ARNESE. 5, 19, 16. Anche se ugnerai gli arnesi del legno, di che condizion sieno, non infracideranno; e quando gli forbirai, diventeranno più belli.

E 5, 51, 4. Del legno del salcio sodo si fanno le travi e gli arnesi delle case assai buoni, e de'grossi si fanno assai catini e conche e scodelle e taglieri, e vaselli da vino.

ARNIA. 12, 4, 2. Si deono riveder l'api, nettar l'arnie, uccider i farfalloni.

AROMATICITA'. 5, 17, 2. Hanno virtude per la afrezza, ovvero lazzitade, di costrignere e di confortare, per l'aromaticità che hanno in loro.

E 6, 73, 1. Ed ha virtù (*il meliloto*) di confortare, per la sua aromaticità, ec.

AROMATICO *add.* Cr. (sic). Qualunque piante hanno i frutti aromatici e caldi e secchi; questi cotali è convenevole di piantare.

ARRABBIATO. §. I. 9, 6, 8. Se si spesseggerà l'uso del correre, diventerà il cavallo agevolmente più ardente, e arrabbiato, e impaziente.

ARRONCARE. 3, 17, 3. E nata, avvegnachè sia piccola la saggina, nientedimeno s'arronca appresso alla fine d'Aprile ec., e poi del mese di Giugno si sarchia, ovvero s'arronca la seconda volta.

ARROSSARE. 9, 47, 2. Il segno della sua mortificazione è allora che enfia e arrossa.

ARROSSIRE. 4, 46, 2. Prendi le corniole quando cominciano ad arrossire, e le more ec. quando son grosse, ovvero incominciano ad arrossire.

E 5, 10, 10. Fichi ec. ugneraili col succo della cipolla lunga mischiato con olio e pepe, allora che son grossi, e cominciano ad arrossire.

ARROSTIRE. §. II. 2, 1. 4. I venti, che arrostiscono e riardono, e ancora le mortificanti rugiade dannificano le piante e le menano a niente.

E 4, 20, 1. Ma di quelle (*uve*) pestate, e fattone farina, e bevuta, conforta la collerica uscita, e ristrigne, e maggiormente se s'arrostisca.

ARROVESCIARE §. I. 3, 14, 1. I lupini ec., quando a conveniente grandezza saranno venuti, sono da arrovesciargli sotto terra, (*cioè far sovescio*).

ARTEMISIA. 4, 40, 6. Prendi seme d'artemisia e d'erba cinquefoglie, e polverizza.

ARTETICA. 6, 41, 3. Sarà ottimo contro alla infermità del fianco, e contro all'artetica, chiragra e podagra.

ARTETICO. *sost.* 3, 8, 13. Ancora la fava fessa ec. a' podagrici e agli artetici, cioè a gotte di mano, cotta con grasso di pecora, sovviene.

E 6, 41, 2. Il cocomero salvatico ec, è utile agli sciatichi, artetici e podagrici.

ARTIFICIOSAMENTE. 9, 20, 2. Il detto beveraggio si metta in un corno di bue, tenendo al cavallo artificiosamente aperta la bocca, e 'l capo alto, sanza freno.

ASCIA. 4, 43, 6. Radasi ottimamente il vaso dentro, con rasiere, ovvero ascia.

A SCHIANCIO. 5, 51. 3. Le sue pertiche ec. si ricidano ritondamente o almeno non molto a schiancio.

A SCHISA. 4, 11, 4. In ramo di due anni, o di più tempo, innestano il ramo lungo ec., congiunti insieme l' un l'altro a schisa.

ASCIUGAMENTO. 1, 5, 16. Alcune bestiuole per aridità e asciugamento periscon tosto.

E 5, 48, 10. Questo sciroppo vale al riscaldamento e asciugamento delle febbri, e reprime la sete, e conforta e costrigne.

ASCIUTTO *sost.* 6, 22, 4. I cavoli ec. si possono adacquare in tempo di grande asciutto.

ASCIUTTO. *add.* 1, 11, 6. Il faggio è utile in luogo asciutto, ma per umidore si corrompe e 'nfracida.

A SCOPERTO. 11, 38, 1. Il fieno convenevolmente sotto copertura si serba, ovvero a scoperto, acconcio, che l'acqua non lo guasti.

ASFODILLO. 9, 46, 1. Prendasi il sugo degli asfodilli in buona quantità, e si dibatta lungamente con due parti di calcina viva.

ASIMA. 5, 2, 13. Le mandorle amare ec. vagliono contro all' asima, e contro alla tossa per cagione di freddo.

A SIMILE. 2, 1, 3. Questo è il secondo umore, che amministra e porge il nutrimento alla concepu- ta pianta, tutto a simile come amministra la matrice il sangue mestruo nella concezione e formazione degli animali.

E cap. 5, 1. Secondo che negli animali ec., così tutto a simile sono nelle piante parti lignee ec.

A SIMILITUDINE. 1, 8, 10. I pozzi che sono ad alto, perforata la terra infino al basso, cioè all' acqua, a similitudine di fontana, possono riuscire da basso,

A SINISTRA. 9, 6, 1. E si volga spesso a destra e a siuistra.

ASINO. 9, 59, 1. Qualunque vorrà far buona generazion d'asini, dee ecc. guardare che prenda i maschi e le femmine in buona età.

ASMA. 5, 25, 2. Il pepe ec, mirabilmente val contro all' asma che da cagion fredde procede.

ASMATICO. 5, 24, 5. La pina ec. è ottimo cibo ec. agli asmatici, cioè a coloro che hanno secca tossa.

ASPIDO. 9, 7, 1. Il bello cavallo, ec., abbia gli orecchi piccoli, a modo d' aspido.

ASPREZZA. 5, 20, 10. Anche delle pere, certe sono acerbe, lazze, e certe mature, dolci ec.; imperò si dee fare che s' immezzino, e lascino l' asprezza.

ASPRITA'. 6, 91, 3. Contro all' asprità de' capelli si prenda l'acque delle decozioni del psilio, e se ne lavi il capo.

ASSENZIO. 6, 8, 1. Lo assenzio è caldo in primo grado, e secco in secondo.

ASSETATO. 9, 18, 4. Cavallo, ec., tanto stia assetato, che bea quest' acqua.

ASSICELLA. 10, 33, 4. Poni intorno intorno a quella stanghe, ovvero assicelle strette, ec.

E cap. 35, 5. Con due piccole assicelle, incastrate da ciascun capo una.

E. n. 6. Si tenga un' assicella nel mezzo, avente un chiovo ritorto.

ASSIEPARE. 9, 80, 1. Vuole essere il luogo assiepato intorno di materia, con fosse ovvero ripe.

ASSIMILAZIONE. 2, 13, 12. La pianta ha la terra per ventre, e nella terra il cibo della pianta riceve la prima assimilazione.

ASSIUOLO. 10, 16, 2. Vivono (*i gufi*) d'ogni carne, e massimamente di topi e d'assiuoli, e quando saranno ben pasciuti, convenevolmente digiunano due dì, tre e quattro.

ASSODAMENTO. 6, 76, 4. Contra all'assodamento del latte si se ne facciano piccoli mazzuoli (*della menta*), e si cuocano in vino e olio, e s'impiastrino sopra alle poppe.

ASSODARE. 1, 6, 6. Con mazzi, ovvero mazzeranghe fatte a ciò, fortemente si calchi (*la terra*) e s'assodi.

ASSOLUTAMENTE. 1, 3. 1. Puossene trattare generalmente (*de' venti*), ovvero assolutamente, e puossene parlare secondo quel vento.

ASTALLARE. 9, 78, 5. Prendano (*i cani*) il giorno il cibo dove pascono, e la sera nel luogo dove s'astallano.

ASTEGNENTE. 2, 4, 8. Le piante son dette voraci e astegnenti per le disposizioni contrarie delle radici.

ASTERSIONE. 6, 43, 2. Sappi che nell'Ella è virtù rubificativa, e ultima astersione.

ASTORE. 10, 7. 1. Gli astori son della natura degli sparvieri.

A SUFFICIENZA. 9, 2, 4. Non si possono le sue membra a sufficienza dilatare.

A SUOLO A SUOLO. 6, 98, 3. Imprima si lavino (*le rape*) ottimamente e appresso s'ordinino nel vaso a suolo a suolo.

ASURO. 4, 18, 4. Alcuna volta nelle vigne entrano bruchi, che ogni verdezza rodono, e vermini verdi, e asuri piccoli, i quali *taradori* si chiamano a Bologna.

A TEMPO. §. II. *pr.* 2. Avvegnachè la lor fortuna, a tempo paia prosperevole, in fine pur manca e perisce.

ATREPICE. 6, 3, 12. E di queste, quelle, che traspor non si debbono, prima si divelgano, come gli atrepici e gli spinaci.

E cap. 103, 1. Gli spinaci ec. son migliori allo stomaco che gli atrepici.

ATTENTO *add.* 9, 102, 5. Il guardiano, ec.; anche dee essere attento d'aver gli alveari apparecchiati nuovi.

ATTERRARE. §. II. 9, 94, 3. Le pecore e le caprette debbono essere rimote da' luoghi dell'api, imperocchè sopra i fiori si gittano, e ancora le vacche, acciocchè la rugiada non tranghiottiscano, e atterrino l'erbe nascenti.

ATTIGNERE. 1, 8, 8. E ancora si può far più largo (*il pozzo*) o o meno, secondo che molti o pochi ne n'intendono d'attignere.

ATTIGNIMENTO. 1, 4, 8. Imperciocchè l'avvenimento dell'acque del pozzo s'assottiglia per attignimento.

ATTIVO. 6, 1, 11. Ma la secca (*qualità delle piante*) per più tempo adopera, imperocchè quella qualità attiva è rattenuta in sustanzia grossa.

ATTORCERE. 4, 19, 4. Fassi ancora uva passa in questo modo: attorcasi nella vite, e lasciatala pendere ec.

E n. 5. Ma tutte queste cose acconciamente si posson fare dell'uve recenti, senza attorcere i grappoli.

ATTORNO. §. II. 4, 12, 4. Da lasciar sono i sermenti, ma non attorno al duro, nè in sommo, perocchè questi, come pampinarii, men fanno frutto.

ATTORNO ATTORNO. 1, 6, 5. E quivi attorno attorno, ec. si pongano piante di salci.

ATTRAIMENTO. 2, 13. 3. Imperciocchè l'attraimento di quell'umido che si cava, ed attrae in

cibo, è corruzion di quel che nutrisce.

ATTRARRE. 4, 37, 2. Per l'odorato attraggono l'odore inferiore, o poi, succiando, attraggono parte della feccia.

E 6, 28, 1. È solutiva (*la camomilla*) senza attrarre, e questa è la sua proprietade.

ATTRAVERSARE. 1, 8, 9. Metterâvi dattorno tavole per lo lungo e attraversarâvi puntelli, sicchè lo sostengano.

ATTRAZIONE. §. 6, 11, 1. Il suo impiastro (*dell' abrotina*) rimuove l'attrazione de' nervi alle membra.

ATTRISTARE. 1. 2, 4. Aere, ec.; ma s'egli è reo, ec., adopera il contrario, e attrista l'anima, e mescola gli umori, e corrompe le piante.

ATTUFFARE. 4, 43. 1. E di sopra attuffa i rami nel vino per un palmo.

ATTUFFATURA. 4, 10, 3. Con piegatura e attuffatura del sermento che a modo di arco sopra terra si lasci.

A VALLE. 2, 28, 7. L'umido attratto alla corteccia del monte, per la figura della china, continuamente scorre a valle.

AVANZANTE. 4, 5, 2. Acciocchè per questa industria l'avanzante qualità si temperi.

AVELLANA. 5, 3. *tit.* Dell'avellane, cioè nocciuole.

E n. 2. L'avellane son calde, e poco secche, e son più fredde delle noci.

E cap. 54, 1. Fa i suo' frutti (*il seccomoro*) come piccole avellane, i quali seminati nascono.

AVELLANO. 7, 5, 2. Ne' luoghi caldi l'uliveto e il ficheto, e selva di melagrani, ma ne' freddi e temperati l'avellane, le mele cotogne, e le nespole.

E num. 4. Ma gli ulivi e i fichi e i melagrani e gli avellani, e i melicotogni e i nespoli potranno star partiti da 12 infino in 20 piedi.

AVE MARIA. 4, 18. 4. E quivi tanto si lasci, che si possano dir due avemmarie, e poi si secchino.

AVENTE. 3, 7, 13. Il pane poco formentato, non avente sale, e non ben cotto, viscosità crea.

E 10, 24, 2. Pertiche grandi, ec., aventi nel capo superiore quattro o cinque verghe.

E cap. 35, 6. E sopra loro si tenga un' assicella, nel mezzo avente un chiovo ritorto.

AULA. §. 9, 100, 3. Esse fanno l'aule, cioè le magioni e i regni di cera.

A VOCE. 9, 100, 2. Le pecchie, ec., siccome in colonie son mandate, e di queste duchi fanno alcuni a voce, come un seguito di trombe.

AVORNIO. 5, 54, 2. L'avornio è arbore piccolo, il quale simigliantemente nasce in alpi, la cui corteccia di mezzo, data in cibo o in beveraggio, mirabilmente muovo il ventre.

AURINO. 5, 15, 1. Il meliaco ec.; il suo frutto è di grandezza delle comunali susine, ma è simile in forma alle pesche, ed è molto odorifero, e di color giallo aurino.

AUSTERITA'. 4, 40, 1. Il gesso, messo nel principio, fa il vino austero; ma nel tempo vegnente l'austerità svapora.

AUSTERO. 4, 40. 1. Il gesso, messo nel principio, fa il vino austero.

AVVALLARE. 6, 100, 4. Colla sua gravezza discende giù e avvalla il cibo.

AVVEDUTO. 4, 3, 3. Le quali tutte diversitadi agevolmente vedere può l'uomo che è avveduto ed esperto.

AVVEGNACHÈ. §. I. 12, 1, 1. In questo mese, spezialmente ne' luoghi caldi, si può conoscere la bontà o la malizia dell'aere, e de' venti e della terra ec. avvegnachè no' temperati meglio si discerne in certi altri mesi.

AVVEGNADIOCHÈ. 5, 2. 1. Amano (*i mandorli*) caldissimo aerè, avvegnadiochè nel temperato alligniino.

AVVELENARE. 4, 17,2. Alcuna volta, (*le viti*) sono impedite da corrosion d' animali, i quali molto l'offendono e avvelenano. (*Così hanno i testi a penna, quantunque lo stampato abbia* avveleniscono).

AVVENIMENTO. §. II. 1, 4, 8. L'acqua del palude è piggiore di quella del pozzo, imperciocchè lo avvenimento dell'acque del pozzo s'assottiglia per attignimento.

AVVENIRE. §. I. 5, 4, 8. Amano (*i cederni*) d'essere spesso cavati, e per questo avvengono i frutti maggiori.

AVVENITICCIO. §. 4, 11, 2. La vite da innestare, segar si dee tre dì innanzi che s' innesti, acciocchè il molto umore, che è in lei, discorra innanzi che s' innesti; ovvero ecc., poco più giù, che lo innestato, si tagli, acciocchè l' umore avveniticcio discorrer possa.

AVVEZZARE. 9, 77, 12. Anche dee il guardatore de' porci avvezzar le troje, sì che facciano ogni cosa al verso della zampogna.

AVVIGNARE. 4, 6, 3. Nella qual, s'è necessità che sia avvignata, prima con molte arazioni s'eserciti.

AVVISATAMENTE. §. 10, 4, 4. Alcuni avvisatamente gli pelano (*gli sparvieri*), acciocchè le penne nuove rinascano più tosto.

AZZIMO. 3, 7, 13. La pasta del frumento usiamo in molti modi; e se è azzima e viscosa, è enfiativa, e a smaltir dura.

AZZUFFARE. 9, 2, 5. Nelle mangiatoje si ponga intra ciascuna un legno, ec., acciò fra loro non si possano azzuffare.

AZZURRINO. 6, 49, 1. La flamula, ec., è simigliante alla vitalba nelle foglie e ne' fiori, ma i fiori sono azzurrini.

B

BACCA. 5, 17, 2. I mirtilli, i quali sono i suoi frutti, ovvero bacche, sono freddi.

BACIO, 4, 5, 3. Vite, ec., ovvero quelle che, di duri acini, a bacio più sicuramente fioriscono.

BACO. §. III. 5, 2, 13. Anche vale (*l' olio di mandorle*) contro a' bachi del corpo, se con la farina de' lupini si mescola.

BADILE. 2, 28, 3. Ma come i nuovi fossati si fanno è manifesto; perocchè, ec., si stende un filo, ovvero funicella, e segnasi, e poi colle vanghe nella terra, e co' marroni nel sabbione si cavano, e la terra trita, che rimane, con badili ovver pale si gitta.

BAGNAMENTO. 2, 13, 2. Acciocchè quello riceva per lo bagnamento che gli animali ricevono per lo beveraggio, (*cioè l' umettare*).

BAIO. 11, 48, 1. Il pelo bajo oscuro da tutti è tenuto più bello.

BALAUSTRA BALAUSTA. 2, 9, 3. Similmente se i melagrani si piantano allato agli ulivi, acciocchè il vapor delle balaustre si porti agli ulivi, fa pro.

E 5, 13, 15. Il lor fiore, che balausta s' appella, è più lazzo e più secco di tutte l' altre cose predette.

E appresso. Contro 'l vomito collerico si deono tritare le balauste, e cuocere in aceto, ec.

BALESTRATORE. 10, 28, 1. Il balestratore, che vuol l' oche e altri grandi uccelli saettare, dee aver saette biforcate dalla parte anteriore.

BALESTRO. 11, 52, 3. Tutti uccelli pigliare o uccidere si possono con balestri o con archi.

BALSAMO. 9, 87, 5. Ancora dicono che menano degli altri colombi, ec., se le loro ale di balsimo s'ungano.

BARBA. §. VI. 4, 47, 2. Il composto si fa a questo modo: togli barbe

d' appio, di finocchio, di prezzemolo e pestale.
E 5, 7, 2. Piantansi piante con barbe, le quali si truovano allato a esso arbore.
BARBAARON. 6, 60, 1. L' iaro, cioè gichero, il quale per altro nome è detto barbaaron, ovvero piè vitellino, è caldo e secco in secondo grado.
BARBARE. 2, 3, 4. Starà fermo il crescere, ec., che non ingrosserà poi più, nè barberà.
BARBICELLA. 5, 5, 2. Fanno molte pianterelle nel suo circuito sopra le sue radici, molto circondate di barbicelle abili a piantare.
BARBIO. 9, 81, 2. Potranno ben vivere di que' pesci che son nelle parti di Lombardia, cioè cavedini, scardoni, barbii, e alcuni piccoli pesci, e forse trote. (*Così ne' migliori testi a penna*; *la stampa per errore ha* barliquii).
BARBUCCIA. 10, 38, 5. È la fiocina uno strumento di ferro con molte punte, delle quali punte ciascuna hae una barbuccia che ritenga, e sono alquanto spartite tra loro.
BARCA. §. V. 3. 7. 9. Si porta all' aja con fasciatelli annoverati, e sotto alcun tetto, ovvero in barche in tal maniera si dispongono, che l' acqua, piovendo, entrar non vi possa.
BASALISCO. 6, 101, 5. La donnola, ec., mangia la ruta, ec., sicuramente assalisce e uccide il basalisco.
BASTARDO. §. 11, 10, 2. Il campo forte, e di cattive e di bastarde erbe ripieno.
BASTARDUME. 11, 28, 2. Attendere si conviene che i bastardumi de' ramuscelli nell' arbore, o dintorno presso allo stipite vegnenti dalle radici, per niun modo si lascino.
BASTO. 9, 79, 3. Alla qual cosa hanno giumenti da basto del signore.
BASTONCELLO. 2, 23, 33. Fori la pertica, ovvero bastoncello verde de' detti legni, con sottile e aguto succhiello.
BATTIFOLLE. 8, 4, 2. Simiglianti a guarnimenti di muri, ovvero di palancati e steccati, con torri, ovvero battifolli.
BATTIFREDO. 1, 6, 4. E sopra ciò si faccia uno battifredo, ovvero torre.
BATTITURA. §. I. 3, 15, 8. Serbasi in fin del mese di Agosto, tanto che compiuta sia la necessità della battitura.
BECCARE. 9, 88, 2. I quindici primi dì dimagrano (*i colombi*), perchè non sanno ancor beccare.
BECCO. §. XI. 5, 48, 14. L' acqua si riceve in alcun altro vasel di vetro, sotto 'l becco della campana ordinato.
BEITORE. 4, 48, 3. Se preso sarà (*il vino*) secondo la forza e consuetudine del beitore.
BELLETTA. 1, 8, 10. Se bollita (*l'acqua*) in vasel di rame, non lascia nel fondo rena, o belletta, sarà buona.
BELLICO. §. I. 5, 22, 6. Si conservano, se il suo bellico si riempirà tutto di pece calda.
BENEFICIO e BENIFICIO §. I. 2, 15, 3. Ancora il benificio de' razzi del sole tocca in prima la corteccia di sopra.
BERBERO. 5, 4, 1. I Berberi son frutto d' un arbore piccolo, molto spinoso, a modo di melagrano, e son ritondi, siccome il frutto del pruno albo, alquanto lunghi e quasi neri.
BERE - BEVERE. §. III. 3, 23, 1. Non nell' aurora, quando la rugiada è, ma due ore o tre. quando il Sole se l'avrà bevuta.
BERGOLO. §. II. 2, 29, 1. In quel medesimo luogo s' attuffino ceste che volgarmente in alcun luogo si chiamano bergoli.
BERROVIERE. 1, 6, 3. Ma se alcuna volta corrono quelle parti

berrovieri, malandrini, ovvero deboli nemici, rubando.

BERTOVELLO. 10, 28, 5. Pigliansi ancora le passere, e i passerotti spezialmente, che son meno sagaci, con mano, ovvero bertovello il quale è una gabbia fatta di vinchi, donde uscir non sanno.

BESTIAME. 9, 79, 2. Sieno uomini feroci, e veloci corridori, e di membri espediti, che non solamente il bestiame seguir possano ma, ec.

BESTIUOLA. 11, 49, 2. Acciocchè nè da tafani, nè da simili bestiuole sien travagliati.

BEVITORE. 4, 48, 3. Il vino, ec., è dunque conveniente a ogni età, se preso sarà secondo la forza e consuetudine del bevitore.

BEZZICARE. 9, 86, 10. E da guardar sono che non bezzichino lupini amari.

BIACCA. 1, 9, 3. Perciocchè del piombo si fa la biacca.

BIANCHETTO. 5, 20, 9. Rimarrà il liquor di dilettevol sapore, e di color bianchetto.

BIETTA. 5, 19, 12. Nel qual pertugio una bietta d' ulivastro fortemente si metta.

BIFOLCA. 9, 91, 2. E di venti corbe, e di venticinque e di trenta ottimamente s' ingrassa la bifolca del grano.

BIFORCAMENTO. 5, 23, 4. Il biforcamento de' rami della femmina costringa i rami del maschio.

BIFORCATO. 10, 28, 1. Il balestratore, ec., dee avere saette biforcate dalla parte anteriore.

BIFORCUTO. 10, 36, 8. Quindi si traggono con una piccola rete, posta in capo d' una pertica biforcuta.

BIGONCIA. 4, 24, 2. Ma in alcune parti, come a Bologna, le calcano (*l' uve*) alla vigna nelle bigonce.

BIGONCIUOLO. 9, 104, 2. Leva il coperchio, e ponlo in su una stanghetta nettissima sopra un bigonciuolo.

BISLESSARE. 6, 3, 4. Ma volendo del calor loro il nocimento schifare, quelli bislessino, e poi condiscano con aceto.

BISMALVA. 6, 74, 1. La malva è fredda e umida nel secondo grado, ec., la salvatica è quella, la qual s' appella malvavischio e bismalva; e questa cresce più alta, ed è meno fredda e umida, ed ha la sua sustanzia vischiosa.

BITUME. 4, 24, 5. Utile è nelle vigne aver bitume, nel qual l' uve si pongano, dove più tempo potranno stare, e di fuori in tini piccoli, di bitume fatti, sarà raccolto vino maturo, che quindi uscirà, che molto soave e dilettevole sarà. (*Così hanno i migliori testi a penna, e non* bottume *come lo stampato; ed anche nel latino i testi a penna hanno* bitumen, *e alcuni* lutumen).

BOCCA. §. XXXI. 5, 17, 3. E de' suoi frutti cotti con albume d'uòvo si faccia impiastro intorno alla bocca dello stomaco contro al vomito.

E altrove: Confortano le membra, e spezialmente la bocca dello stomaco.

BOCCIA. 5, 48, 2. E i suoi semi (*delle rose*) son quelli che nelle bocce rosse sono ricolti.

BOGLIENTE. 5, 48, 10. E quella schiuma metterai nello sciroppo bogliente, spargendo.

BOGLIENTISSIMO. 8, 1, 2. In ciascuna parte si metta boglientissima acqua, acciocchè, ec.

BOLARMENICO. 9, 31, 2. Si prenda bolarmenico, e pece greca, galbano, olibano, ec.

E appresso: Prendasi consolida maggiore, bolarmenico, galbano, armoniaco, pece greca.

BOLLIMENTO. 6, 67, 2. La lattuga, ec., raffredda il bollimento del sangue.

BOLLIRE. 1, 4, 7. Se l' acqua piovana si bolle, si diminuisce la sua putrefazione.

E 4, 4, 3. Meglio è che 'l vino di quella se ne prema, che lasciarlo lungamente bollir ne' tini co' suoi fiocini e raspi.

BOLLITURA. 3, 4, 5. E la sua bollitura (*del cece*) fa molto rizzar la verga, quando si bee a digiuno.

BOLLIZIONE. 6, 105, 2. E contra a flusso di sangue, il quale si fa per bollizion sua nel fegato e nelle reni.

BORRANA. 6, 15, 2. La borrana calda e umida è nel primo grado ed ha proprietà di letizia generare.

BOSCHERECCIO. 7, 2, 1. Fannosi ancora a mano o di luoghi salvatichi o boschereccì, o di campestri campi.

BOSCOSO. 2, 27, 2. Che sia alto e aspro, ma boscoso e erboso.

BOSSO. 5, 36, 1. Il bosso è arbore piccolo, il legno del quale è durissimo.

BOVINA. 2, 21, 20. Le vette, ovvero cime, si deono ugnere di bovina.

BOZZOLO. §. I. 9, 56, 1. Nasce dal tuello una superfluità di carne, la quale soprasta la faccia della pianta a modo d' un bozzolo, e però volgarmente *fico* s' appella.

BRACE. 3, 7, 9. Ma s' ella sarà fritta (*la pasta del frumento*), o sotto la brace cotta, rea è.

E 4, 44, 6. Pongasi in vaso di dieci corbe una quarteruola di cenere di sermenti con ogni sua brace.

BRANCICARE. 9, 63, 4. Porgendo loro (*a' vitelli*) dilettevoli cose, non mica dal lato o di dietro, ma dalla fronte, e gli brancichi, dolcemente le nari.

BRANCORSINA. 6, 18, 1. La brancorsina è calda e umida nel primo grado, e ha virtù mollificativa.

BRETTONICA. 6, 7, 1. La brettonica è calda e secca nel quarto grado.

BREVICELLO. 5, 55. Delle quali si fanno brevicelli da pigliar gli uccelli colla coccoveggia.

BROCCA. §. I. 4, 41, 8. Con una brocca, o secchia di vino, ec., tutto si ponga nel vaso.

BROCCO. 9, 61, 1. Perocchè meglio di brocchi e d'erba, che nascon tra esse, si saziano. (*il T. latino ha* frutetum).

BRONCO. 5, 17, 1. La mortella è piccolo arbucello, quasi bronco.

BRUCO. 4, 17, 4. Alcuna volta nelle vigne entrano bruchi che ogni verdezza rodono.

BRUMALE. 4, 35, 1. Quelli (*vini*) che sono negli aridi luoghi (*si travasano*) dopo il solstizio brumale, cioè da mezzo Dicembre innanzi.

BRUMASTO. 4, 4, 15. Sono alcune maniere d' uve grosse e dure, che si chiamano pergole, ovvero brumaste.

BRUSCOLO. 10, 24, 1. Aprendola colle mani bagnate, e nettandola bene dai bruscoli.

BUBULCA. 3, 4, 2. Una mezza corba basta a una bubulca di terra.

E 3, 9, 1. E una corba compie una bubulca, cioè il lavorio che fa un pajo di buoi, ovvero certa misura di terra, che così si chiama.

BUBULCATA. 3, 8, 4. E una corba, cioè misura, o poco meno, una bubulcata, cioè spazio di terra d' un pajo di buoi, empie.

BUCCIO. 1, 5, 4. Ne' luoghi abitabili secchi si disseccano le complessioni degli abitanti, e 'l lor buccio annerisce e si secca.

BUCCIOLINA. 2, 23, 14. Levatane la pellicina, ovvero bucciolina di fuori.

BUCCIUOLO. 2, 23, 12. Il quarto (*modo d' innestare*) è quello che si chiama a bucciuoli.

BUCINAMENTO. 6, 111, 4. I bucinamenti degli orecchi rimuove (*la senape*), e purga la scurità degli occhi.

BUDELLO. 1, 4, 18. Se 'l ventre, o le budella, o i lati, o le reni di niun

dolore, ovvero enfiamento, son magagnati.

E 5, 12, 10. Il lor liquore è più laudabile e più sottile e più lieve ed imperciò conforta lo stomaco e le budella.

BUFOLO. 9, 66, 1. Infra la generazion de' buoi, ec., alcuni sono, che son neri e grandi, e forti e quasi indomiti, e si chiamano bufoli.

BUGIARDO. 1, 4, 10. Si fa nella matrice una infertà, la quale vien detta mola, quando nella matrice nasce carne, e bugiarda pregnezza.

BUINO. 9, 58, 2. E poi che saranno incese le giarde, vi si ponga sterco buino mescolato con olio.

BULBO. 6, 64, 1. Il giglio si pianta del mese d'Ottobre e di Novembre in terra grassa e ben lavorata, e prendonsi gli spichi suoi, ovvero bulbi, cioè cipolle verdi o secche, al modo che si fa degli agli.

BULESIA. 9, 48, 2. Colla curasnetta del ferro si tolga via la bulesia del piede quasi insino al vivo dell'unghia all'unghia del piede, acciocchè la bulesia predetta possa svaporare.

E appresso: Da ogni parte della bulesia si tragga sangue.

BULESIO. 9, 45, 3. Fassi ancora un altro crepaccio grande e lungo per traverso nel bulesio intra la carne viva e l'unghia, il quale è peggio degli altri, e più affligge il cavallo.

BULSINO-BOLSINA. 9, 20, 1. Questa infermità avviene per caldo, perchè strugge la grassezza, la quale oppila l'arteria del polmone in tal modo, che appena il cavallo può respirare; e conoscesi in ciò, che le nari del naso fanno gran respirare, ovvero gran soffiare, ed i fianchi battono spesso; e questa infermità volgarmente *pulsino* o *bulsino* è chiamata.

E num. 3. Nel tempo della vendemmia si cibi d'uve mature, o s'abbeveri di dolce mosto, ed in questo modo si curerà della bolsina.

BURANESE. 4, 4, 7. Ed è un'altra maniera, che si chiama buranese, che è uva bianca, molto dolce.

C

CACCHIONE. 9, 102. 8. Considererai negli altri abbondanti la cera de' favi, e l'estremità che hanno i cacchioni.

E appresso: Il segno quando il Re dee nascere si è che infra tutti i fori che hanno cacchioni, un foro maggiore siccome ubero appare.

CACCHIONOSO. 9, 104, 1. I fiali, innanzi che si priemano, si toglie via, se v'è alcuna parte corrotta o cacchionosa.

CACITA' 3, 8, 12. Il loro impiastro (*delle fave*) è buono alle posteme delle poppe nelle donne, e alla cacità, cioè congelazione del latte in quella fatta.

CADEVOLE. 5, 12, 3. Ed è da sapere che in luogo magro e arido genera (*il melo*) i frutti verminosi, e cadevoli nell'arbore.

CADIMENTO. 4, 14, 1. Sicchè una vite sia nel mezzo di questa tavola, e l'altre intorno stanti, e così si difendono dal cadimento.

CAGIONARE. 2, 25, 5. La decozion dell'umido si cagiona dal caldo.

CAGIONE. §. I. 1, 4, 17. La conosciamo (*l'acqua*) per la sanità degli abitanti ec., se nel polmone ovvero petto, rade volte ovvero neuna fiata hanno cagione.

CAGNA. 9, 78, 3. Le cagne deono esser piene di mammelle, e i capi delle mammelle uguali.

CALAMENTO. 6, 31. 1. Il calamento è di due fatte, acquatico e di monte; l'acquatico s'appella mentastro; quello delle montagne si chiama nepitella.

CALAMO. 11, 9, 1. La terra utile a far del grano è quella la quale

naturalmente mena ebbio, giunco, gramigna, trifoglio, calamo, pruni grassi, susini salvatichi, lappole ec.

CALCAMENTO. 4, 7, 6. Acciocchè la terra cavata per lo continuo calcamento non si rassodi.

E 5, 1, 19. E per lo suo calcamento empie (*la terra*), e richiude i pori delle radici, non posson tirare il lor nutrimento.

CALCARE. 9, 51, 1. Che l'unghia non calchi la carne viva, nè ancora la tocchi.

CALCATREPPO. 6, 61, 1. Il calcatreppo è un'erba molto spinosa, delle cui radici si fa la zenzeverata in questa maniera.

CALCATURA. 4, 26, 1. Poscia dopo la calcatura dell' uva cuocano tanto, che si consumi la terza parte.

CALCINA. §. I. 1, 9, 2. Le quali giunture si deono poi dentro stuccare con calcina viva intrisa con olio.

E 6, 119, 1. Anche la sua polvere (*della serpentaria*) confetta con calcina vina, e aceto fortissimo, è ottima.

CALDAIO. 5, 48, 11. Pongasi una libbra di rose ec. in caldajo pieno d' acqua appeso, e tanto bolla che ec.

CALDEROTTO. 5, 13, 9. Mettansi in una cestella di palma, e colinsi in un vasello da cuocere e premeràle nel calderotto, e dolcemente si cuocano infino a mezzo.

CALDERUGIO. 8, 3, 3. Dove si mettano fagiani, pernici usignoli, merli, calderugi, fanelli, e ogni generazion d' uccelli che cantino.

CALDURA. 11. 43. Nel quale (*orto*) fonte o rivo ec. corra sì, che tutto possa bagnarsi nel tempo della gran caldura.

CALEFAZIONE. 5, 48, 11. E questo è buono contro alle calefazioni del fegato, se 'l fegato si unga.

E appresso: E massimamente contro alle calefazioni del fegato.

CALENDE. 9, 84, 2. Le dimestiche (*oche*) cominciano a figliare in calende di Marzo.

CALLOSITA' 9, 29, 1. Fa una certa callosità di carne intorno alle sue spalle.

CALLOSO. §. 4, 5, 3. Delle viti ec. alcune fanno le granella callose, e alcune le fanno morbide.

E cap. 19, 1. Il lor granello (*dell' uve*) sia dalla luce trasparente e risplendiente, e 'l toccamento, con morbida giocondità, calloso.

CALPESTARE. 9, 74, 2. Agnelli ec. si mettono ancora in disparte, acciocchè non sieno calpestati dalle madri la notte.

E cap. 77. 5. Acciocchè il pastore ec. possa spesse volte ajutare e sovvenire a quegli che son calpesti dalle madri, cavandoli loro di sotto.

CALTERIRE. 9, 4, 2. Acciocchè (*il cavallo*) per la sua fierezza, quando avesse rotte le redini, non si guastasse le gambe, o si calterisse in altra parte.

CALTERITO. 9, 55, 4. Le quali tutte cose si bollano con aceto infino a che divengano spesse, e calde quanto si potrà sostenere; e si mettano in una pezza di panno, e leghisi sopra'l piè calterito.

E 6, 55, 1. La genziana ec. bevuta fa gran prode a chi fosse caduto d'alto, e fosse calterito e lacerò.

CALZAMENTO. 9, 77, 14. La lor sugna (*de' porci*) è buona per ugnere calzamenti, e conservarli.

CAMAMILLA. 6, 28, 1. La camamilla è calda e secca nel primo grado, ed è prossimana alla virtù della rosa.

CAMANGIARE. 2, 23, 4. L'erbe e i camangiari che hanno gli stipiti, ovvero gambi, molli e teneri ec., in nessuna pianta si possono innestare.

CAMICIOTTO. 1, 13, 6. Potevi far ricucire e ripezzare alla famiglia i lor camiciotti e capperoni.

CAMMINATA. 8, 3, 4. Facciasi ancor nel detto giardino un palagio con camminate e camere di soli arbori ec. misurinsi e segninsi tutti gli spazii della camminata, e delle camere.

CAMPANA. §. II. 5, 48, 14. E l'acqua si riceve in alcun altro vasel di vetro, sotto 'l becco della campana ordinato.

CAMPANELLA. 3, 11, 1. Fa i fiori rossi a modo di campanelle, ed è caldo e secco in secondo grado.

CAMPESTRE · CAMPESTRO. §. II. *pr.* 7. Di sopra è sufficientemente trattato del cultivamento de' campi campestri.

CAMPIO. 4, 6, 1. La terra da por vigne ec., nè sottile nè lietissima ma a lieto prossimana, nè campia nè dirupinata, nè secca, (*cioè che non rigiaccia troppo, che non sia soverchiamente piana, come sogliono essere i campi*, o *simile).*

CAMPORECCIO. 6, 44, 1. L'ella è calda nel terzo grado, e umida nel primo, ed enne di due maniere, cioè ortolana e camporeccia.

CANAJUOLA. 4, 4, 14. E canajuola, la quale è bellissima uva, e da serbare.

CANALE. §. III. 4, 21, 1. Da apparecchiar e acconciar son le tina in que' luoghi dove usanza è di bollire il vino co' suoi raspi e acini, ma in altri i canali e le corbe e i cofani. (*Il Lat. ha* torcularia).

CANAPA. 2, 5, 2. Siccome è nell' ortica, nella canapa e nel lino, così ancora è senza dubbio nell' altre piante.

E 3, 6, 1. La canapa è della natura del lino, e desidera somigliante aria e terra.

CANCELLARE. §. III. 9, 90, 4. La finestra di sopra tetto serri e cancelli, sicchè i colombi entrar possano e uscire, ma non gli uccelli rapaci. (*Così si dee leggere questo luogo, dicendo il latino* cancellet et claudat).

CANCHERO. 6, 119, 1. Anche la sua polvere, (*della serpentaria*) confetta con calcina viva e aceto fortissimo, è ottima al canchero.

E 9, 46, 1. Il canchero ec. viene per alcuna piaga fatta quivi, e poi per negligenza invecchiata.

CANESTRO. 5, 37, 1. Se ne fanno (*del brillo*) corbe e gabbie ec., e canestri.

CANFORA. 6, 41, 4. Prendi cerussa cioè biacca e canfora, ed elatterio in quantità.

CANICOLA. 2, 23, 24. Fassi ancora, secondo che dice Varro, questo innestamento acconciamente nell' estivo solstizio, e nel segno della canicula.

E 9, 68, 4. Nel tempo della state e de' dì della canicula si deono le pecore in tal modo pasturare, che i capi delle gregge sieno sempre volti a contrario del sole.

CANICULARE. 6, 41, 1. Ne' dì caniculari il frutto della sua erba si colga. (*Parla del cocomero salvatico*).

CANIDO. 9, 1, 5. E i capi de' denti diventan neri e dilungano, e per alquanti anni staranno canidi.

CANNA. 5, 39, 1. La canna è nota, la qual desidera la terra mezzanamente umida e grassa.

§. I. 4, 31, 1. Acciocchè conosciamo se 'l mosto sia acqua ec., alcuni altri la canna greca, che nasce nell' acqua ec., nel vino mettono.

§. V. 1, 2, 3. L'aere freddo indebolisce i nervi, e fa grande impedimento alla canna del polmone.

CANNELLA. §. II. 4, 41, 7. Quando chiarificata sarà ogni torbidezza (*del vino*), per lo spillo dalle costole, e di sotto per la cannella si tragga.

CANNELLINA. 4, 33, 4. Anche buono è che presso alla cannella del fondo sia una piccola cannellina

CANNELLO. 9, 99, 3. Allora vi si accenda odorifero galbano, e in cannelli di canna mele darai loro,

CARNE. 4, 20, 5. L'uve aventi molta carne, più nutribili e più dure sono, che quelle che più umore, che carne hanno.

E cap. 22, 2. Se ne uscirà il granello con parte della carne, dicono (*l'uva*) non esser matura.

CARNIERE. 5, 57, 1. Delle sue radici (*del brillo*) si fanno bellissimi carnieri, e se ne legano i manichi delle falci.

CARNOSO. 1, 5, 3. I quali, se saranno umidi, saranno gli abitanti grossi e carnosi, e abbonderanno di molto grasso.

CARO *add.* §. III. 1, 13, 9. Le cose ec. che serbar si possono, venda nel caro tempo.

CARRATA. 2, 13, 23. Ancora scrive Columella, che a un jugero bastano ventiquattro carrate di letame, ma nel piano ne bastano diciotto.

CARRO §. II.. 2, 13, 28. È da sapere che d'un carro di paglia si fanno da quattro infino in sei carra di letame.

CARRUCOLÈTTA. 10, 17, 4. Sia ec. nella sommità una carrucoletta, nella quale si ponga la fune della rete.

CASCANTE. §. II. 9, 99, 3. Sono cascanti (*le pecchie*) per fame, e rattratte e pigre per freddo.

CASCARE. 2, 28, 5. Nella molto cretosa terra non si deono far le ripe molto pendenti, perocchè appressandosi il caldo della primavera, si dissolverebbono e cascherebbono.

CASCATICCIO. 1, 5, 7. I membri sono cascaticci e deboli.

E 5, 12, 6. Avviene ancora agevolmente a questo albero, che i frutti suoi sieno cascaticci, (*cioè che di leggieri cadano prima di esser maturi*).

CASCATO. 2, 27, 1. E cascato, ovvero sotterrato in bassa, ovvero sotto bassa valle.

CASELLINA. 10, 17, 1. Dall'un cantone sia un fossato, e nell'altro alquanto dalla lunga sia una casellina.

CASSILAGINE. 6, 58, 1. Il jusquiamo è freddo e secco nel terzo grado, ed è seme d'un erba che si chiama cassilagine, ovvero dente cavallino.

CASTAGNO. 1, 11, 6. Il castagno con maravigliosa saldezza dura nei campi.

CASTALDO. 1, 7, 6. Potranno nel predetto luogo così disposto far dimorare un guardiano, il qual si chiama castaldo.

CASTO. *sust.* 4, 40, 5. Altri in verità così i vini condiscono: togli cardamomo ec. silobalsamo, squinanti, casto.

CASTORIO. 5, 55, 2. Contro la gomorrea si cuoca un poco di castorio nel sugo suo, e diasi a bere.

CASTRARE. 9, 63, 1. Ancora non si deono (*i vitelli*) innanzi due anni castrare.

CASTRONE. 9, 75, 2. La carne ec. de' castroni è ottima, e di molto e buon nutrimento, se sarà d'un anno.

CATARRO. 1, 2, 3. L'aere freddo fa tornare il calore innato, cioè naturale, in dentro, e genera catarro.

E cap. 5, 8. A' vecchi ec., quando passano i cinquant'anni, avviene parlasla per cagione dei lor catarri.

CATELLINO. 9, 78, 5. I catellini cominciano a vedere in venti giorni.

CATINO. 5, 15. 5. Del legno del salcio ec. si fanno assai catini e conche e scodelle.

E 9, 104, 5. La cera ec. fortemente si stringa, sicchè (*il mele*) in secchia, ovveramente catino, in che abbia alcuna cosa d'acqua, caggia.

CATUNO. 2. *tit.* Della natura delle piante e delle cose comuni alle colture di catuna generazione di campi. (*Così hanno i buoni testi a penna*).

E 5. *pr.* 1. Acciocchè 'l trattato di catuna sia trovato piùagevolmente.

CAVA 10, 29, 1. Anche i conigli (*si prendono*) quando si trovan rimossi dalla lor cava.

CAVALCATA. §. II. 9, 38, 1. Al cavallo ec. avviene il detto male, quando senza temperamento è aggravato, e per ispesse cavalcate straccato.

CAVALCATORE. §. I. 9, 6, 2. E quando il cavalcatore sarà sopra esso salito, nol dee muover prima che s'abbia acconci i panni, imperocchè per questo il cavallo s'ausa a star cheto e fermo, ad utilità del cavalcatore.

CAVALLO. 5, 24, 3. Mischiando colla terra sterco di cavalla.

E 9· *pr.* 4. Infra tutti gli animali si giudica che 'l cavallo sia più nobile e più necessario, così a' Re e agli altri Principi, nel tempo della guerra e della pace.

E cap. 6, 9. Alcuni cavalli si diputano a vettura, alcuni a coprire alcuni a correre, altri al carro, i quali diversamente si deono addottrinare a'loro ufficii.

CAVARE. 9, 6. 6. Gli si cavino (*al cavallo*) della mascella di sotto, il più salvamente che si puote, quattro denti.

§. I. 5, 2, 3. Caveremo primieramente, secondo che scrive Palladio, l'aja alta un mezzo piede, ovvero, secondo Alberto, due piedi; e a me pare che basti che si cavi un piede, il quale è forse due spanne.

E n. 6. Deesi nel primo anno, che (*il mandorlo*) si pianta ec., ogni mese cavar dattorno, e purgar dall'erbe che entro vi nascono.

E cap. 8, 4. Amano d'essere spesso cavati (*i cederni*), e per questo avvengono i frutti maggiori.

E cap. 10, 7. Ama (*il fico*) d'essere spesso cavato.

E cap. 12, 5. Questi arbori ec. due o tre volte si cavino intorno per ciascuna state.

E cap. 14, 3. Ama molto (*il moro*) d'esser cavato e letaminato.

E cap. 16, 3. Ama (*il nespolo*) d'esser potato e cavato intorno.

CAVATA. 5, 51, 3. Non si faccia in essi (*salci*) le cavate lontane, ma a poco a poco si spargano egualmente.

CAVATORE. 4, 7, 4. Si guardi che la cruda terra, per occulta frode, il cavatore non vi chiugga.

CAVATURA. 5, 2, 8. Il suo fiore (*del mandorlo*) per cavatura agevolmente casca.

CAVEDINE. 9. 81, 2. Se l'acqua fia di fontana, ovvero di fiumi, in quella potranno ben vivere di que' pesci che son nelle parti di Lombardia, cioè cavedini ec.

CAVERNA. §. I. 5, 10, 8. Altri ec. solamente pongon calcina viva nelle caverne de' vermini.

CAVIGLIUOLO. 5, 18, 4, Altri pertugiano le radici, e vi mettono un palo di bosso, o un cavigliuolo di cipresso o di ferro.

E 10, 17, 4. Nelle ripe de' fiumi da ogni parte si pone un arbore altissimo ec., e per tutto cavigliuoli per poter salire.

CAVOLINO. 6, 112, 1. Lo stuzio e il cavolino salvatico sono una medesima cosa.

CAVOLO. §. III. 6, 29, 1. Sono ancora certi cavoli che hanno le foglie grandi e sottili, e alquanto crespe per tutto, i quali s'appellano cavoli romani.

CAUTELA. 9, 16, 2. Ma nel metter del risagallo si tenga diligente cautela.

E 10, 17, 8. La maggior parte questa cautela non osservano.

CAUTERIO. 6, 49, 1. A far cauterio senza fuoco pestisi la flamula, e pongasi sopra 'l luogo che si vuole incendere.

CAUTERIZZARE. 6, 101, 3. Si prenda il suo gambo (*della ruta*), e s'arda alquanto al fuoco e s'incenda, e la sua concavitade cauterizza, e molto giova.

CAZZA §. 5, 48, 9. Quando quella schiuma comincerà ad annerire, soavemente ne la cavi fuora colla cazza. *(Così si legge ne' buoni testi a penna).*

CECE. 3, 4, 1. I ceci son noti, e molti, e di diverse ragioni, perocchè alcuno è bianco, e alcuno sanguigno, e alcuno grosso, e alcuno piccolo.

CEDERNO. 5, 8, 1. Il cederno è arbore noto, e desidera aere caldo, e rallegrasi de' luoghi marini.

CEDRANGOLA. 9, 98, 2. Sì come rose, serpillo, appiastro, papavero, lente, fava, pisello, bassilico, cedrangola che utilissime sono.

CEDRIUOLO. 6, 2, 9. È da notare che colà, dove piantar si debbono ec. melloni, cocomeri, cedriuoli e poponi, si possono ec. seminare.
E cap. 72, 1. Poponi desiderano terra e aere, chente i cedriuoli e i cocomeri.

CELIDONIA. 6, 38, 2. La celidonia cioè cenerognola, è calda e secca nel quarto grado, la quale è di due fatte, cioè Indica e nostrale.

CELLA. 4, 34, 1. La cella del vino a settentrione la dobbiamo aver opposita.
E cap. 45, 1. Ma meglio si provvede che 'l vino non inforzi, se si tenga in cella fredda.

CELLARIO. 4, 29, 1. La quale schiuma e bruttura fuori del cellario di lungi sarà da trarre.

CEMBALO. 9, 100, 1. E se alcuna volta nell' aria disperse sono (*le pecchie*) con cembali e suoni si riducono in un luogo.

CENAMO. 6, 44, 2. La sua polvere *(dell' ella)* colla polvere del cenamo a' dilicati solve la ventosità degli membri spiritali.

CENEROGNOLA. 6, 38, 1. La celidonia, cioè cenerognola, è calda e secca nel quarto grado, la quale è di due fatte, cioè Indica e nostrale.

CENTAUREA. 6, 32, 1. La centaurea, cioè fiele di terra, è calda e secca nel terzo grado, ed è erba amarissima, ed ènne di due maniere, cioè centaurea maggiore e minore; ma la maggiore ha maggiore efficacia, e principalmente ad uso di medicina quanto alle foglie e a' fiori.

CENTURIA. 6, 8, 1. Contra i vermi che stanno nelli più inlimi intestini, diasi *(l' assenzio)* con polvere di centuria ec.

CERCHIARE. §. 4, 40, 7. Turisi il vaso, sicchè non rispiri, e sia ben cerchiato.

CERCHIO. §. V. 5, 3, 2. Del loro legno si fanno ottimi cerchii da vaselli di vino.

CERCONCELLO. 1, 4, 16. Sopra la quale acqua le cose stitiche de' frutti freddi sono da dare, siccome cotogne, mele afre, e cerconcello.

CEREBRO. 3, 8, 7. Della quale (*grossezza*) il fummo al capo salendo, al celabro nuoce.

CERRO. 5, 26, 1. La quercia, il rovere, il cerro sono arbori grandi i quali son quasi d' una medesima natura.

CERTO *(quidam)* 5, 2, 1. Certi sono, che menano i frutti dolci, e altri amari.
E cap. 12, 1. I suo' frutti *(del melo)* ec. certi son dolci, e certi acetosi e certi afri.

CERUSICO. 6, 49, 1. A far cauterio sanza fuoco pestisi la flamula ec., e poi si curi a modo di cerusico.

CERUSSA. 6, 41, 4. Alle lentigini della faccia, e ad ogni altra superfluità rimuovere, prendi cerussa, cioè biacca e canfora ed elatterio in quantità.

CESPUGLIO. 6, 95, 1. La porcellana ec. sotto l' ombre degli arbori non fa cespuglio.

CESSARE. §. I. 3, 10, 2. Generano (*i fagiuoli*) umori grossi, ma la senapa cessa il nocimento loro.

CESTA §. I. 10, 37, 1. I pesci si

pigliano con ceste di vimini, che da capo sono larghe mezzolanamente e da piede strette.

E appresso: Alcuna volta cotali ceste, ma più leggieri, si pongono ne' capi delle pertiche, e tiransi per l' acqua torbida, standosi in terra, siccome di sopra ec. abbiam detto.

CESTELLA. 5, 13, 9. Prendansi le granella mature diligentemente purgate, e mettansi in una cestella di palma.

CESTERELLA. 4, 9, 8. Far si può di vimini ec. una piccola cesterella all' arbore o al pergolato, al quale la vite s' appoggia.

CESTO. 6, 26, 1. Le cipolle maligne si piantano come i porri ec. le quali gran cesto fanno.

CHENTUNQUE. 5, 19, 4. Legate con chentunque legame ti piacerà di legare.

CHIARA. 7, 41, 4, Alcuni il chiarificano con nocciuoli di pesche, altri con sola chiara d' uovo.

E n. 7. In vino bianco solamente la chiara si ponga, nel rosso il tuorlo e la chiara.

CHIARIFICARE. 3, 4, 4. Avicenna dice che il cece chiarifica la boce.

E 4. 31. *tit.* In che modo si chiarifica tosto il mosto.

CHIAVARE. §. I. 5, 2, 10. Se si chiava con molti aguti, la detta pianta molto ajutorio riceve.

CHIAVATO, 2, 9, 4. Ma se ne' mandorli, massimamente quando l' umido soprabbondasse, si ficca un aguto ec., poichè son chiavati e pertugiati si purgano e mondificano.

CHIAVELLO. 9, 55, 3. Ma se il chiavello sarà intra 'l tuello e la unghia passato, sarà meno pericoloso.

CHIAVISTELLO. 1, 7, 2. Si facciano ec. porte nobili o rustiche ec., purchè di notte si possano serrare con chiavistelli, o chiavi di ferro.

CHIAZZA. 5, 39, 2. Le foglie della canna, le radici e la corteccia fanno prode alla lopizia, e mandano via le chiazze e macchie.

CHIMO. 5, 12, 13. I grossi umori, che sono caldi, distrugge nello stomaco, e sottiglia, i dolci chimi, acciocchè per tutto 'l corpo possano trapassare,

CHINATA 5, 19, 2. Dilettasi (*l' ulivo*) d' esser mezzanamente a pendio, imperocchè in essi stando per la chinata del monte gli distilla umore.

CHINATURA. 9, 64, 1. Abbiano (*i buoi*) ec. le corna forti e lunate, sanza magagna di chinatura.

CHINO. *add.* 2, 17, 3, Tutte le fosse de' campi farai dirivare e discendere a una fossa maggiore, e più china, ovver bassa.

CHIOCCIARE. §. I. 9, 82, 5. Gli puoi in un campo mettere (*i pavoni*), accompagnati dalla loro nutrice, a pascere, la quale col chiocciare gli riduce a casa.

CHIOVATURA, 9, 55, 4. Discoperta prima la chiovatura come si dee, il di fuori dell' unghia si tagli infino alla lesion del chiavello; e nota che tutte l' altre chiovature, le quali non dannificano, nè toccano il tuello dentro, si possono leggiermente curare.

CHIRAGRA. 6, 40, 3. Sarà ottimo contro alla 'nfermità del fianco, e contro all' artetica e chiragra e podagra.

CIBALE. 2, 16, 5. Il naturale umido mischiato coll' umido cibale, per lo suo corpo si spanderà.

CIBAMENTO. 2, 14, 11. Il suo umido non può risudare, e uscir fuori nel cibamento delle piante.

CICATRICE. 9, 63, 2. La cicatrice nata in un certo modo colla medesima tagliatura, difende la piaga dal flusso del sangue.

CICUTA. 6, 35, 1. La cicuta è calda e secca nel quarto grado, ed ha virtù attrattiva, consumativa e dissolutiva, ma non s' usa nelle medicine dentro, perocch' è vene-

nosa e nella sustanzia e nelle sue qualitadi.

CIECO. §. I. 2, 20, 5. Quali sieno le fosse aperte, a ognuno è noto: le cieche si fanno in questo modo.

CIMA. 9, 63, 3. Gli si dieno *(a' vitelli)* le tenere vettucce degli arbori, e bronchi morbidi, e le cime dell'erbe verdi.

CIMICE. 3, 14, 5. Isac dice, che se dell'acqua, dove i lupini si macerano, i luoghi delle cimici si bagnano, muojono.

CIMURRO. 9, 24, 1. È un'altra infermità, che s' appella volgarmente cimurro, la quale avviene quando il cavallo è stato nel capo assai infreddato; per la qual cosa discende per le nari un flusso a modo d'acqua continuamente.

CINGHIAIA, 9, 18, 2. Incontanente gli si scemi sangue dalla vena cinghiaia, che è dall' una banda e dall'altra, presso alla cinghiatura.

CINGHIATURA. 9, 18, 2. Incontanente gli si scemi sangue dalla vena cinghiaja, che è dall' una banda e dall' altra, presso alla cinghiatura fino alla debilità del corpo.

CINNAMOMO. 6, 5, 2. Aggiunta polvere di cinnamomo, il dolor degl'intestini, fatto per freddezza, mitiga.

CINO. 2, 8, 5. Quell'arbore ha alquanta vicinitade e conformità al cino e al pruno.

CINQUEFOGLIE. 4, 40, 6. Prendi seme d'artemisia, e d' erba cinquefoglie, e polverizza.

CIOTOLA. 4, 32. In una metreta di dolce mosto mescola una ciotola di aceto, e dopo di tre dì sarà puro.

CIOTTO. 9, 100, 3. Spesso ancora *(l'api)* errando ne' duri ciotti percuotono l'ale, è conviene render l'anima sotto'l peso.

CIPOLLA SQUILLA. 4, 47, 2. Lo squillitico aceto si fa così: togli la cipolla squilla, e tienla per un dì e una notte in aceto, e cuoci e cola.

CIPOLLINA, 6, 2, 10. Sono spinaci, atrebici, lattughe, cavoli, porrine, cipolline ec.

CIPRESSO. 5, 38, 1. Il cipresso è arbore grande e bello, e sempre di verdi frondi vestito.

CIRCA. 1, 8, 9. Sopra la quale sia fatto muro d'altezza d'una puntata ec., che è circa di tre braccia.

CIRCONCIDERE. §. II. 5, 18, 4. Si dee la corteccia circoncidere, acciocchè 'l vizio del malvagio umore n'esca fuori.

CIRCOSTANZA. 2, 23, 30. Ogni circostanza di ramucelli si dee rimuovere acciocchè non tolgano il nutrimento. *(Qui vale rami circostanti o vicini)*.

CIRCUIRE. 1, 13, 3. Per tutte le volte che vi va, se può, circuisca il podere; e se no, almeno il seguente giorno.

CIRCULARMENTE. 2, 7, 7. Meglio s'appicca e vive il ramo tagliato per lo traverso con tagliatura alquanto lunga, che quello che è tagliato per lo diritto circularmente, cioè a tondo.

CISALE. 2, 18, 1. Si fanno ancora ritenitoi, ovvero cisali per traverso dinanzi al campo.

CISPITA'. 4, 1, 2. La vista rende acuta *(la lagrima della vite)*, la cispità degli occhi toglie, a' morsi velenosi soccorre.

E 6, 101, 5. Contra cispità e rossor degli occhi si tolga la polvere del comino.

CISPOSO. 6, 101, 3. Se si mischia *(la ruta)* con acqua rosata, e si pone sopra gli occhi cisposi, ovvero sanguinosi, mirabilmente gli mondifica e sana.

CITERNA. 12, 9, 1. Del mese di Settembre si fanno acconciamente le citerne, i pozzi e i condotti.

CITISO. 9, 100, 3. D' altra fanno il mele insoave *(l'api)* sì come del fico; del citiso, buono; del timo, ottimo.

CITRINITA'. 6, 24, 3. I cedriuoli ec. non son buoni, poichè la lor sustanzia a durezza, e il colore a citrinitade perviene.

CITRINO. 1, 2, 2. Risolve il calor intrinseco, il quale è naturale strumento, e fa color citrino.

E 5, 8, 5. I pomi citrini, secondo Isac, son composti di quattro cose, cioè di corteccia, di carne, di midolla e di seme.

CIVETTA. 10, 6, 1. Veggendo gli altri uccelli intorno volare al gufo e alla civetta.

CLIMATE. 5, 23, 1. Ma più vera cosa è a dire che (*la palma*) nel sesto climate viva.

CLIVO. 2, 20, 2. I magri clivi, cioè campi posti a pendio, ovvero monticelli, sono da arare.

COAGULAZIONE. 4, 26, 2. Poni (*l' uva*) in vaso di rame a fuoco e cuoci tanto, che alla coagulazione s'approssimi.

COCCHETTA. 4, 11, 13. E quivi si faccia una cocchetta, e quivi ancora il conio ben forte stia.

COCCHIUME. 4, 35, 4. Si faccia cocchiume di salcio verde dalla corteccia mondato.

E cap. 41, 10. Traendo di sotto per la spina fecciaja, e ponendo di sopra per lo cocchiume.

COCCIA. 9, 65, 1. Si tragga sangue dalla vena la quale è sotto la lingua, cioè che due quasi coccie, ovvero gangole, che son quivi, si segnino.

COCCOVEGGIA. 5, 55, 1. Produce (*il sanguine*) bellissime e sode verghe, delle quali si fanno brevicelli da pigliar gli uccelli colla coccoveggia.

E 10, 16, 1. Il gufo e la coccoveggia sono d'una medesima natura.

COCITURA, 5, 10, 17. Se si coceranno (*i fichi*) in vino, e della detta cocitura si farà cristeo, varrà contro al dolor del ventre.

COCOMERO SALVATICO. 6, 41, 1. Il cocomero salvatico è erba nota, del cui sugo si fa lattovaro in questo modo.

COCUZZOLO. §. 10, 17, 5. Tutte le salvatiche nel cocuzzolo della rete ch'è nel sopraddetto fossato distesa caccerai.

CODAZZA. 10, 20, 1. Quando le vede, tende le reti intorno, con alcuni pali fitti annodati alla fine della rete, e la codazza con cerchielli aperti stende, e distese le reti, va innanzi collo scudo verso le pernici, e nella coda delle reti a poco a poco le pigne.

COGLIONE. 9, 9. 4. Se i coglioni del cavallo son molto grandi, è più rustico, e gli nuoce nella sua operazione.

COGLITORE. 5, 1, 24. Colgansi i frutti sanza rompimento di rami, e sanza rischio del coglitore.

COGOLARIA. 10, 36, 5. Anche se ne pigliano molti (*de' pesci*), in luoghi stretti di valli, con rete la qual chiamiamo cogolaria; la qual rete è grande, forte e fitta, ed ha entramento ritondo e largo, e a poco a poco si ristrigne infino alla coda, la quale è molto lunga ed ha molti ricettacoli, ne' quali agevolmente entrano moltitudine di pesci, e tornar non possono.

COIAME. 9, 66, 3. Il loro cojame è buono, spezialmente s'egli è grosso.

COITO. 3, 4, 3. Il cece ec. fa venir voglia d'usar colla femmina, perocch' egli ha in se tre cose appartenenti al coito.

COLAMENTO. §. 3, 19, 5. E 'l colamento sia cotto inlinattanto che cominci a diventar duro.

COLARE. 1, 4, 15. Se l'acqua si colerà sovente, si correggerà la sua malizia.

COLATIVO. 4, 48, 12. In ogni cosa dolce è virtù purgativa e colativa.

COLATURA. 4, 41, 6. Con colature di seme d'ebbio ristorerà.

COLICA. 1, 4, 13. L'acqua ch'è molto calda, dissolve la colica, cioè il mal del fianco, e la ventosità della milza.

COLLARE. *sost.* 9, 78, 6. Acciocchè non sieno feriti dallo bestie, si pongono loro collari di ferro.

COLLERICO. 4, 19, 1. Di quelle (*granella*) pestate, o fattane farina, e bevuta, conforta la collerica uscita, e ristrigne.

COLLIRIO. 5, 48, 16. L'acqua rosata ec. si mette acconciamente ne' collirii che agli occhi si fanno.

COLLORA. 5, 4, 1. Vincono (*i berberi*) molto la collora, e spengono molto la sete.

COLMO. §. II. 3, 16, 2. L' orzo ec., ed i suoi colmi, i quali pignoni diciamo, nel campo per alcun tempo lasciam giacere.

COLOFONIA. 6, 30, 3. Pongasi la sua polvere, e della colofonia e dei semi del nasturcio, calda sopra 'l culo.

COLOMBAJA. 1, 7, 6. La dottrina dell' aja, de' granai, e della cella del vino, della colombaja, del pollajo ec., nel suo luogo si riserba a trattare.

E 9, 87, 1. Le colombaje si posson fare in due modi.

COLOMBINA. 9, 87, 1. La colombina si perde, la quale è di grande utilitade.

E cap. 91, 2. Nota che tre paja di colombi l' anno fanno una corba di colombina ec.; e quanto meglio si cibano, più colombina fanno.

COLOMBINO. *add.* 2, 13, 20. Scrive Cassio, secondo che Varro racconta, che 'l (*letame*) colombino è migliore.

E §. 1, 11, 4. Quanto alla calcina dico, che si debbe fare di duro sasso, e bianco tiburtino o colombino di fiume.

COLONIA. 9, 100, 2. Tutto (*le pecchie*) siccome in esercito vivono, e così in diverse oro dormono, e l'opera fanno parimente, e siccome in colonie son mandate, e di queste duchi fanno alcuni a voce come un seguito di trombe.

E cap. 101, 2. Lo sciame uscir suole, siccome dice Varrone, quando l'api nate son molto prosperevoli, e la progenie in colonia voglion mandare, siccome in addietro i Sabini feciono per la moltitudine de' figliuoli.

COLTIVATURA. 11, 18, 1. La coltivatura consiste in dimesticar gli arbori, letaminare e agguagliar la terra.

COLTRICE. 9, 86, 11. Le penne loro ancora son buone in coltrice.

COLUMBARIA. 6, 119, 1. La serpentaria, la columbaria e la dragontea sono una medesima cosa; e chiamasi serpentaria, ovvero dragontea, imperciocchè 'l suo gambo è pieno di macule, a modo di serpente.

COMIGNOLO. 10, 17, 3. Quando si chiudono insieme (*le reti*) in alto si congiungono a modo di un comignolo di casa di paglia.

COMINO. 6, 24, 1. Il comino desidera grasso terreno, e aere caldo e semiuasi del mese di Marzo, ed è caldo e secco nel terzo grado.

COMMESSURA. 4, 13, 1. Appresso la commessura del vecchio sermento a una ovvero duo gemme dol basso capo da lasciar sono.

COMMESTIONE e COMMISTIONE. 11, 16, 1. Alcune delle arbori e delle piante si generano piantate, alcune per seme e alcune per commistione degli elementi e virtù celestiale.

COMMETTERE. §. VI. 4, 11, 6. Di fuori, rimossa la corteccia, si commetta nella fessura, e leghisi. (*Parla dello innestamento delle viti*).

COMMISCHIATO. 4, 40, 8. Il zucchero strutto in quello si mischi, o con una brocca o secchia di vino in questo commischiato, tutto si ponga nol vaso.

COMODEVOLMENTE. 6, 2, 11. Le erbe il più delle volte veggiamo comodevolmente insieme nascere e vivere. (*Così ne' testi a penna*).

COMPARAZIONE. §. II. 11, 4, 2. L' acque de' pozzi e de' condotti,

a comparazione dell' acque delle fonti, non sono buone.

COMPASCUO. 2, 15, 9. Quattro generazioni erano ne' campi, ne' quali le piante per cultivamento si dimesticano; cioè il sativo, idest acconcio a seme; il consito, cioè inarborato; il compascuo ed il novale.

COMPENDIOSO. *pr.* 8. Nel duodecimo si fa compendiosa memoria di tutte le cose, le quali sono in ciascun mese da fare in villa.

E lib. 12. *pr.* Ora mi pare utile di fare un compendioso memoriale.

COMPERAMENTO. 11, 1, 1. Dopo il comperamento e fattura di case ec. non ne seguiti tostano pentimento,

COMPETENTE. 9, 82, 5. E'l luogo davanti a loro vuole esser netto e aperto, acciocchè *(i paoncini)* possano uscire a beccare ne' di competenti.

COMPITAMENTE. 2, 8, 7. Non obbedisce alla digestione compitamente, siccome fa l' umido della dimesticazione.

COMPIUTO. §. I. 9, 71, 1. Quando sono eguali *(i denti)*, sono compiute e fatte *(le pecore)*.

COMPLESSIONALE. 2, 9, 5. Il quale quando si manda fuor l'altro, si digestisce meglio dal caldo complessionale.

COMPLESSIONATO. 2, 2, 5. Il seme del mal complessionato animale si muta, e diventa migliore.

COMPLESSIONE. §. I. 6, 68, 1. Il lentisco è di calda e secca complessione.

COMPONENTE. §. I. 6, 1, 2. L'erbe ec. alcune qualità hanno da' componenti, alcune dalla composizione ec.; da' componenti hanno lo scaldare, il raffreddare ec.

COMPOSIZIONE. §. IV. 9, 60, 1. Le vacche ec. sieno di buona composizione, cioè che tutte le' membra sieno grosse e corrispondenti.

COMPOSTA. 9, 68, 4. Delle rape si fanno composte con acqua, acciocchè di verno e di quaresima si possano aver per cuocere.

E appresso; Anche se ne fanno composte con aceto, rafano, senape, finocchio ec.

COMPOSTO. *sost.* 6, 69, 1, Dassi *(la laureola)* ancora ne' composti ma per se sola non si dà.

COMPRENDERE. §. VII. 5, 19, 17. Se vorrai metter l'olio in un vasel nuovo, il diguazzerai colla morchia cruda, ovver calda, e guazzerâlo assai, sicchè la bea e comprendala bene.

COMPRESSO. §. I. 9, 60, 2. Dee osservare che *(le vacche)* ec. abbiano gli orecchi pilosi, e le mascella compresse, e la giogaja grandissima e pendente.

CONCA. §. I. 5, 51, 5. E de' grossi *(legnami del salcio)* si fanno assai catini e conche.

CONCAVITA'. 1, 2, 2. Gli corrompe *(gli umori)*, e mandagli alle concavitadi, e alle membra deboli.

CONCAVO. *sust.* 2, 4, 15. Il quale *(spirito)* si leva su nel concavo di quelle piante.

CONCIOSSIACOSACHÈ. *Lett. ded.* Conciossiecosachè io considerassi l' età mia provetta.

E 2, 23, 15. Conciossiacosachè allora si può il legno dalla corteccia leggermente partire.

CONCULCARE. 4, 17, 5. Con piedi si conculchino *(i bruchi)*, o con fuoco s' ardano.

CONDIZIONARE. 11, 18, 2. La coltivatura consiste in dimesticar gli arbori, letaminare e agguagliare la terra, e condizionarla alla natura dell' arbore.

CONDOTTO. §. I. 1, 4, 7. Ma l'acque de' pozzi e de' condotti sono malvage, per rispetto di quella delle fontane.

CONFERIRE. §. I. 2, 12, 3. Le tre di queste cose servono alla generazione della pianta, e le due conferiscono e fanno pro al nutrimento; alla generazione con-

ferisce il seme, e la fracidezza, e 'l piantamento in altra pianta.

CONFETTARE. 3, 16, 3. Lessasi l'orzo prima coll'acqua, poi s'arrostisce, e poscia fattone farina, con zucchero si confetta.

CONFETTATO. 6, 9, 1. L'artemisia ec. colla polvere della bistorta, e noce moscada, con mele confettata.

CONFETTO. *add.* 6, 86, 2. Si dia la sua polvere (*dell' origano*) confetta con mele.

CONFORTATIVO. 3, 18, 4. Il miglio ec. è per la secchezza confortativo e dello stomaco e degli altri membri.

CONGELATO. 1, 5, 2. I venti settentrionali sono freddi ec., imperocchè dalla parte settentrionale si fa men risoluzione, e passano molto sopra l'acque congelate.

CONGENTURA. 4, 11, 5. E la congentura fasciata con pezzuola incerata, o con morbido vinco legata sia.

CONIO. 2, 23, 13. Quivi tra la corteccia e 'l legno si metta per due o tre dita un conio di ferro, ovvero d'osso, che digradi fino al taglio.

CONNATURALE *add.* 2, 12, 4. Sono temperate per luogo, e per l'aere connaturale convenienti alla pianta.

CONOSCENZA. §. I. 9, 79, 2. Sotto un maestro ec. debbono esser tutte, e questi sia maggiore per conoscenza, e più di tutti ammaestrato. *(Così ne' buoni testi a penna).*

CONOSCIUTISSIMO. 5, 17, 1. La saggina è conosciutissima, ed enne di due fatte.

CONSEGUENTEMENTE. 2, 4, 1. Veduto della sustanzia del nascimento e dell'operazion delle piante, conseguentemente è da determinare delle loro parti vegetabili.

CONSERVA. 9, 79, 3. Quelli che stanno continuo nel podere, agevolmente hanno la conserva nella villa, che a' pastori le cose necessarie apparecchia.

CONSERVABILE. 4, 4, 11. È una altra spezie *(d'uva)*, la quale ec. fa vin duro, e assai conservabile.

CONSERVEVOLE. 6, 2, 20. Tutte cose che si colgono al discrescere della Luna, migliori sono e più conservevoli, che quelle che si colgon nel crescimento.

CONSIMILE. 2, 4, 4. In quelle che non hanno legno, sono come membro consimile negli animali.

CONSISTERE. 11, 18, 1. La coltivatura ec. consiste in dimesticare gli arbori, letaminare, agguagliar la terra e condizionarla alla natura dell'arbore.

CONSITO. 2, 17, 5. Delle vigne si dirà di dietro, quando del campo consito tratteremo.

E 3, 1, 4. Nel luogo basso, al qual discorro l'umor de' monti, e la grassezza, per la simile abbondanza dell'umoro nelle interiora della valle ottimamente si coltiva il consito campo.

CONSOLIDA MAGGIORE. 6, 40, 1. La consolida maggiore, cioè rigaligo, è di fredda e secca complessione, e la sua radice propriamente è medicinale.

CONSOLIDARE. 1, 4, 2. Per l'umido si rimuove il secco dalla sua divisione, cioè si consolida e strigne.

CONSOLIDATIVO. 5, 51, 5. Questo arbore si confà ad uso di medicina, secondo la corteccia, e secondo le foglie, e secondo i fiori, in ciò che ha virtù costrettiva e consolidativa.

CONSUMAMENTO. 6, 41, 1. Altri bollono il sugo suo col mele quasi infino al consumamento del sugo.

CONSUMANTE. 2, 23, 4. Se alcuna volta in cota' luoghi è altro calore, si è ardente e consumante.

CONSUNTIVO. 6, 16, 1. Bassilico ec. ha virtù dissolutiva e consuntiva, estrattiva ed estersiva.

CONSUNTO *add.* 2, 13, 10. Si facciano sotto cotale letame abitazioni a quelli, i quali son consunti.
5, 24, 5. La pina ec. è ottimo cibo ec. agli etici e consunti.
CONTATTO. 4, 10, 2. Non si ponga sotterra per contatto della propaggine, imperocchè per soverchio calore del letame s' indebolirebbe.
CONTEMPERARE. 2, 8, 8. Acconciamente e convenevolmente si contemperi (*il terreno*) alla natura delle piante.
CONTENTIVO. 5, 13, 16. Vale (*il fiore delle melagrane*) contro al vomito collerico, e contro al flusso del ventre per debilità di virtù contentiva.
CONTINENTE. 6, 1, 6. Queste forme continenti le materie delle cose da generare e da corrompere.
CONTINUANZA. 6, 6, 3. Avicenna dice che la continuanza del mangiare l' aneto addebolisce la vista.
CONTORSIONE 5, 18, 10. Fa prode (*la corteccia del noce*) alla contorsion de' nervi: (*Così lo stampato benchè molti testi a penna leggono* torsione de' vermi.
CONTRAPPOSIZIONE. 2; 27, 1. Con certo temperamento e aperto aere o monte difeso dall' altezza o contrapposizion d'altro monte.
CONTRARIO *sust.* 9, 15, 2. La quale, imperocchè prossimana al cuore, crudelmente gli fa contrario.
Add. §. 2, 14, 10. L' acqua salsa è da schifar sopra tutto, che col letame non si mescoli o colle piante, imperciocchè quella è disseccativa e adustiva, e al postutto contraria al pullulare e mettere delle piante.
CONTRARRE. §. IV. 2, 14, 11. Contrae (*l' acqua salsa*) i pori delle piante, e tura e dissecca il letame.
CONTRATTO *add.* §. I. 9, 99. 5. Se paurose (*le pecchie*) parranno, ovver contratte di corpo, e faccian silenzio ec., fatti canali di canna, mele ec. vi dovrai infondere.
CONTRAZIONE. 5, 2, 14. Fanno pro (*le mandorle amare*), se si pongono sopra il panno, e sopra le litiggini e margini e percosse, e appianano la contrazion della faccia.
CONTRITARE. 2, 23, 4. La cui mollezza (*della pianta innestata*) è tanta, che piuttosto si contrita e schiaccia e lacera, che si possa ficcare e insieme legare.
CONVENEVOLE *add.* 6, 2, 9. Alcune delle lattughe e de' finocchi e altre, le quali catuna a convenevole radezza ridotte si sarchieranno.
CONVENIENTISSIMAMENTE. 2, 14, 2. Di quella (*acqua*) convenientissimamente si fa palude.
CONVENIENTISSIMO. 2, 14, 17. È convenientissimo nutrimento delle piante il letame.
CONVENIENZA. §. I. 2, 7, 5. Nè nutrimento possono sugare, nè digerire a convenienza del corpo.
CONVERSIONE. §. II. 4, 20. 1. La natura delle granella è secca e dura, di niuna conversione in corpo.
CONVERTIBILE. 2, 3, 2. Il quale è tutto convertibile in sustanzia de' membri.
COPERCHIARE. 4, 18, 3. Quando il vaso avrai pieno, di sopra pampani aggiugnerai, e coperchierai, e riporrai in luogo freddo.
COPERTOIO. §. 10, 17, 2. Sieno due reti grandi poste in ciascun capo, siccome reti ajuoli, i quali chiamano copertojo.
COPERTURA. 2, 1, 2. Conviene che si faccia loro coperture e ombre, acciocchè per lo caldo del Sole non si secchino.
COPIGLIO. 5, 51, 5. Di quelli che sono per loro vecchiezza cavati, si fanno copigli, secchie, mine e staj.
COPPELLA. §. III. 5, 20, 9. Di poi che la loro carne sarà risoluta,

si richiuggano in coppelle, o in vasello di terra invernicato.

COPRENTE. 4, 13, 7. Secondo la possibilità della vite coprente l'arbore.

COPRIMENTO. 2, 6, 1, La finale e ultima intenzion delle foglie è a coprimento de' frutti.

COPRIRE. §. I. 9, 6, 9. Alcuni cavalli si diputano a vettura, alcuni a coprire, alcuni a correre. *E cap.* 69, 3. E imperò si deono fare in tal tempo coprire (*le pecore*), che partoriscano intorno alla fine dell'autunno.

COPRITORE. §. 9, 58, 1. Quegli che nascono d'asino e di cavalla son più nobili; onde l'asino dee essere copritore.

COPRITURA. §. II. 9, 69, 1. La seconda copritura si fa dopo mezzo il mese d'Ottobre, acciocchè intorno al principio della primavera partoriscano.

CORBA. §. I. 2, 13, 25. Seminano i lupini ec. intorno a tre corbe nel jugero, e cuoprono il seme coll'erpice.

§. III. 3, 8, 4. E una corba, cioè misura, o poco meno una bubulcata, cioè spazio di terra d'un pajo di buoi, empie.

E 9, 91, 2. Una corba di quello vale per un carro di qualsivoglia altro; e di venti corbe, e di venticinque, e di trenta ottimamente s'ingrassa la bifolca del grano.

E appresso: Nota che tre paja di colombe l'anno fanno una corba di colombina.

CORDELLA. 2, 23, 22. Con vinco sottile e fesso, o con cordella, con poca strettura si leghi.

CORDIACA. 5, 48, 7. Il zucchero rosato ec. vale contro al vomito collerico, contro al tramortimento, e contro alla cordiaca, cioè passion del cuore.

CORDIACO. 5. 8, 8. Rimuove (*la corteccia del cederno*) la sospizione e la tristizia generata dalla collerica e cordiaca passione.

COREGGIATO. 5, 9, 2. Si fanno (*del cornio*) ec. manichi di martello e vette di coreggiati da battere il grano,

COREGGIUOLA. 6, 65, 1. Lingua avis, cioè coreggiuola, è calda e umida nel primo grado, ed ha le sue foglie piccole e acute, simiglianti alla lingua dell'uccello.

CORIANDRO. 3, 2, 1. Alcuni altri mescolano tra il grano foglie di coriandro per conservarlo, come dice Palladio.

CORNACCHIA. 10, 7, 1. Pigliano ec. anitre, oche, cornacchie, e quasi tutti uccelli a' quali s'ammettono.

CORNAMUSA. 9, 80, 5. Egli subito gonfiò la cornamusa, e cominciò a sonare.

CORNIA 5, 9, 3. Le cornie di loro natura sono molto afre e lazze.

CORNIO. 5, 9, 1. Il cornio è un piccolo arbore, il quale avvegnachè comunemente nasca ne' boschi, e sia comunemente arbore salvatico, tuttavolta dimesticar si può per via di coltivamento.

CORNIOLA. 4, 46, 2. A fare aceto fortissimo prendi le corniole, quando incominciano ad arrossire.

CORNO. §. IX. 9, 27, 1. Sopra il dosso del cavallo si fa una lesione, che alcuna volta rompe alcuna parte del cuojo del dosso, e alcuna volta cava infino all'ossa la quale avviene per troppo gravamento della sella, o d'altro peso: la qual lesione dalle più persone è appellata corno.

CORONA. §. VI. 9, 49, 1. Fassi ancora una infermità al cavallo, che volgarmente si chiama formella, intra la giuntura del piè, e'l piè di sopra alla corona presso alla pastoja.

CORPO. §. XXIV. 1, 10, 3. E, mischiate le dette cose, si riducano a un corpo, cioè s'incorporino insieme.

CORREDARE. 2, 23, 32. Puossi ancora sanza tagliamento del rampollo, che s'innesta, levare il buc-

ciuolo, e il dimestico appunto, di quella grandezza dall' una parte tagliato, mettere in quel luogo; e legatolo con filo, si debbe corredare al modo predetto.

CORREGGERE. §. II. 1, 4, 15. Se l'acqua si colerà sovente, si correggerà la sua malizia.

CORRERE. §. XVI. 9, 6, 8. Quando il cavallo sarà dimesticato ec. corrasi la mattina per tempo una fiata la settimana.

E appresso: È da sapere, che quanto più spesso si corre temperatamente, tanto per l'uso diventerà più tostano e movente.

CORRISPONDERE. 1, 6, 4. La grandezza della quale dee esser tale, che proporzionalmente corrisponda alla misura delle terre che si deono lavorare.

CORRITOIO. 8, 4, 3. Si lasci crescere la parte di fuori a modo di muro posto sopra 'l corritojo.

CORRODERE. 6, 10, 1. La sua polvere *(dell' aristologia)* la carne corrode nella ferita e nella fistola.

CORROMPERE. 5, 10, 5. È da sapere che al fico annestato di fresco l'acqua è nimica, imperocchè il tenero e giovane tosto corrompe e 'nfracida.

CORROSIONE. 4, 17, 2. Alcuna volta sono impedite da corrosion di animali, i quali molto l' offendono.

CORROSIVO. 6, 55, 1. Il sugo della sua radice *(della genziana)* manda via la morfea, e sana le piaghe, e l'ulcerazioni corrosive.

CORSO. 2, 5, 2. I quali *(animali)* legavano incontro al forte corso dell' acqua.

CORTAMENTE. 4, 12, 6. Avvegnachè non sieno sì grandi, come delle viti cortamente potate.

CORTE §. IX. 1, 7, 2. Allato alla via che divide la corte, si faccia la casa.

E num. 5. Rimanendo sempre la corte nel mezzo spedita.

CORTECCIA. 3, 7, 1. Alcuno grano è mezzanamente lungo e bianco, ovvero rosso ed ha sottil corteccia.

E num. 14. Il pane in forma grande ha la corteccia più sottile e più dura, e imperò la sua corteccia nutrica poco, e a smaltire è dura.

E cap. 13, 3. Fa prode, se sia cotta senza la corteccia, e imperò è buona agl' idropici; ma colla corteccia nuoce troppo, per la ventosità ed enfiagione che fa.

E 5, 10, 5. Innestasi il fico del mese d'Aprile circa la corteccia.

CORTECCIUOLA. 2, 23, 21. Rimossa e tolta via la corteccinola di fuori verso la midolla del pedale, si disponga dentro.

COSA. §. XI. 5, 1, 2. Deonsi in questo modo coltivare ec. (*gli albori)*, e porvi alcuna cosa di letame.

E cap. 13, 3. Alla cui troppa secchezza alcuna cosa si dee metter d'umore.

E 9, 57, 2. Quando il detto nervo, il quale incomincia dal capo del garetto, e distendesi infino allato a' piedi, pare che alcuna cosa si pieghi, e che ingrossi più che non soglia.

COSSO. 3, 7. 12. La farina del grano, mischiata col mele, sana i cossi della faccia.

COSTIERA. 1, 9, 1. L' acqua si meni intorno alle sue costiere, ovvero lati,

COSTIPAMENTO. 9, 65, 4. Ancora enfiano i buoi per costipamento, cioè per istrignimento di ventre.

COSTIPARE. 3, 7, 15. La corteccia è dura, e non nutricante, quasi come incesa; onde secchissimo sangue genera e costipa il ventre.

COSTIPATIVO. 3, 19, 3. È duro *(il panico)* a smaltire, ma non è del ventre costipativo.

COSTIPAZIONE. 3, 13, 2. Enfiagione e costipazione fanno, e pe-

rò allo stomaco (*la lente*) è più nociva.

E 6, 7, 1. Ha proprietà *(l'appio)* di risolvere la costipazione de' membri.

COSTOLA. 3, 13, 2. È più nociva ecc. (*la lente*) al diafragmate, cioè al pannicolo, il quale cuopre le costole.

COSTRETTIVO. 4, 47, 1. L'aceto ec. ha virtù penetrativa e incisiva per la sua sustanzia, e costrettiva per le sue qualitadi.

COSTRETTO. §. 1, 4, 7. L' acque de' pozzi e de' condotti sono malvage ec., perchè sono acque costrette, e che lungo tempo ricevono terrestritadi.

COSTRIGNIMENTO. §. 2. 16, 4. Gli arbori delle selve in molto gran profondo dirizzano le radici dove è il caldo fumante, per lo costrignimento della crosta della terra.

COSTUMARE, 6, 94, 2. Ha ancora in se (*la pastinaca*) alcuna virtù infiammativa, per la quale ajuta il coito; la quale quando si costuma, genera sangue non laudabile.

COSTUMAZIONE. 6. *Tit.* Della dottrina e costumazione de' cavalli.

COTENNA. 10, 35, 1. Sotto 'l quale si pone un poco di cotenna di porco.

§. I. 3, 8, 8. Coloro che la cotenna del suo corpo vogliono mondificare, colla farina loro (*delle fave*) lavarsi s'avvezzano.

COTOGNATO. 5, 11, 1. Si pone intorno al cotognato i piccoli fruscoli divisi e rotti.

COTOGNA. 5, 7, 6. Le cotogne, come dice Isac, generalmente si dividono in due, cioè in crude e lignee, e in perfettamente mature.

E num. 7. Ma delle cotogne altre sono afre, e altre sono acetose, e altre sono dolci.

§. 5, 7, 1. Di questi certi sono che fanno frutto, e chiamansi pere cotogne.

E appresso: E certi fanno frutto che si chiamano mele cotogne.

COTOGNO. 5, 7, 1. Il cotogno è arbore noto, e di questi certi sono che fanno frutto, e chiamansi pere cotogne, e fanno arbori maggiori e minori foglie, e il lor frutto è alquanto lungo; e certi fanno frutto, che si chiamano mele cotogne, ed è arbore poco minore, e ha le foglie più ampie.

COTTURA, 9, 35, 3. Si vorrà questo con diligenza osservare dal di della cottura infino a undici giorni.

COVANTE. 9, 87, 4. Imperocchè da quelli (*pidocchi*) quando s' accrescono, il più delle colombe covanti sono offese.

COVARE. 9, 82, 3. Se l' uova de' pavoni alle galline si pongono, sensa le madri dal covare.

COZIONE. 3, 7, 15. Il quale ha nella sua cozione fuoco grande e forte.

COZZARE. 9, 61, 2. Si dee prender cura che non istieno stretti (*i tori*), o che non si feriscano, o che non si cozzino.

CREPACCIO. 1, 10, 3. Quando averanno preso similitudine quasi come di confezione d'unguento, si metta ne' crepacci e fessure che gemono, e strettamente vi si calchi.

§. 9, 9, 4. Il cavallo che ha in tutti i piedi crepacci, cioè rappe, e non può guarire, è di minor valuta.

E cap. 45, 3. Fassi ancora un altro crepaccio grande e lungo per traverso.

E appresso: Per lo beneficio del fuoco il crepaccio non può crescere, ma piuttosto maucare.

CREPARE, 4, 4, 10. I loro granelli (*dell' uve nere*) crepano per troppa piova.

CREPATURA. 4, 41, 4. Prendi pietre bianche di fiume, e quelle cuoci in forno, infino a tanto che le crepature comincino ad apparire.

CRESCIONE. 6, 118, 1. Le sena-

zioni, cioè crescioni, che per altro vocabolo s' appellano nasturcio acquatico, son caldi e secchi in secondo grado, e cotti in acqua colla carne purgano i membri spiritali.

CRESPA. 6, 64, 3. Anche lavandosene mondificherà la faccia, e rimuoverà le crespe.

CRESPISSIMO. 6, 22, 1. E de' cavoli, certi hanno le foglie piane, late e grosse; questi comunemente usiamo nelle nostre contrade: altri hanno le foglie crespissime.

CRETA. 1, 8, 2. La creta darà vene sottili, e di non molto buon sapore.

CRETANO. 6, 37, 1. Il cretano (ciò sono i ricci marini) è caldo e secco nel terzo grado, ed è erba la qual si truova nelle parti marine.

CRETOSO. 3, 5, 1. La cicerchia è nota, e desidera aria umida, e terra grassa e cretosa.

CRIARE. §. 2, 6, 3. Conciossieccosachè dal vapor terrestre ventoso i frutti si criino.

CRINE. 9, 7, 1. Il bel cavallo ha ec. il collo lungo e sottile verso il capo; i crini sien piani e pochi, e'l petto grosso e ritondo.

CROCE. §. XV. 10, 35, 2. Il vaso si cuopre d' una carta, e questa in croce si taglia.

CROLLAMENTO. 4, 47, 5. E propriamente con allume fa pro (*l'aceto*) al crollamento de' denti.

CROSTA. 2, 28, 3. In tali mesi massimamente l'acqua delle fosse e della crosta della terra è consumata.

CRUDEZZA. 6, 2, 19. I semi si colgono poi che'l lor termine è compiuto, e seccansi da loro la crudezza e l'acquositade.

CRUDITA'. 2, 19, 6. Divengono (*le piante*) amare in sapore per la grossezza e freddezza e crudità dell'umore.

E 5, 12, 14. Generano (*le mele acerbe*) flemma e putredini e febbri, per la proprietà del suo umore e della sua crudità.

CRUDO. 4, 48, 7. Il vin vecchio è conveniente a quelli, nei cui vasi moltitudine d'umori crudi è ragunata.

E 6, 87, 6. Il porro crudo, impiastrato sopra 'l morso de' serpenti, fa utilitade.

E appresso: Il porro crudo mangiato, vale contra l'ebrietà.

§. I. 4, 48. 10. Similmente il vino delle rosse uve, fatto quando nel principio ancora è crudo, e'l suo calor mancherà, il colore avrà a bianchezza vicino.

§. II. 2, 15, 5. Comandano che il crudo campo sia tre o quattro volte arato.

CRUSCA. 9, 3, 2. A' puledri fatti di cinque mesi si dee dare la farina dell' orzo intrisa colla crusca.

CUBATTOLO. 10, 98, 7. Si prendono col cubattolo al tempo delle nevi, il quale è uno strumento fatto di poche verghe, dentro concavo, e nella parte di fuori acuto, avente un usciolo, il quale giace in terra, coperto di paglia, che si lieva con un vimine fitto in terra, e di dietro percuote l'uccello che entra all' esca.

CUCCHIAJO. 3, 16, 4. Alla sete ancora vale con acqua temperato (*l'orzo*), ovvero a mangiarlo grosso con cucchiajo, ovvero sì liquido che si bea.

E 5, 36, 1. Del suo legno (*del bosso*) si fa ottimi pettini, e cucchiai, e manichi di coltellini, e scacchi.

CUCINA. §. III. 3, 13, 3. La grande e nuova (*lente*), e che sia di buona cucina, è migliore ec.; e se la lente si mescoli tra la cenere, meglio si serba, che non gorgoglia, e diventa di buona cucina.

CUCURBITINO. 5, 14, 7, La radice del moro, cotta e bevuta, ammolla il ventre, e caccia i vermini che

si appellano lombrichi e cucurbitini.

E cap. 22, 7. Il sugo delle sue foglie (*del pesco*) bevuto manda fuori i vermi cucurbitini.

CULTIVAMENTO *pr.* 5, 5. Conoscendo che nel cultivamento della villa agevolmente si trova stato tranquillo.

CULTIVATORE. *pr.* 4. Diverse e varie operazioni di cultivatori nelle terre vidi.

E 2, 18, 1. Onde cota' luoghi comandano i cultivatori che si solchino per traverso, acciocchè ne' solchi stia ritenuta la grassezza.

CULTIVATURA. 11, 18, 2. Nel campo novale, alla cultivatura ridotto, è da fare estirpamento pe' tronchi e radici salvatiche. (*Così hanno i buoni testi a penna, e non* cultivata *come ha per errore lo stampato.*

CUNILA, 6, 86, 1. L'origano è caldo e secco nel terzo grado, e per altro nome è detto cunila, ed ènne di due maniere, cioè salvatico e domestico.

CUOIO. §. II. 5, 10, 11. Si volgano (*i fichi*) al contrario della lor tagliatura, acciocchè così i loro cuoi, come le loro polpe, si secchino.

CUOPRIRE. 2, 13, 5. Gli esperti cultivatori seminano i lupini ec., intorno a tre corbe nel iugero, e cuoprono il seme coll'erpice.

CURA. §. V. 5, 10, 1. Tuttavia si ponga cura che ne'luoghi magri e secchi non pianti quelli (*fichi*), i quali nel tempo del gran caldo in così fatti luoghi caggion dall'arbore.

CURARE. §. I. 1, 12, 4. Appresso procacci come curi i buoi con grandissima diligenza.

CURASNETTA. 9, 48, 2. Appresso colla curasnetta del ferro si tolga via la bulesia del piede.

CURATORE. 9, 86, 5. E conviensi che 'l curatore vada alquanti dì interposti, e l'uova rivolga.

E num. 6. Il curatore ivi a quattro dì, che l'avrà poste, dee tor l'uova e sperarle.

CURIANDOLO. 6, 39, 1. Il curiandolo è erba assai comune, la quale è calda e secca nel secondo grado, il cui seme si dee mettere nelle ricette.

CUSCUTE. 6, 30, 1. La cuscute, cioè podagra lini, o grungo, è calda nel primo grado, e secca nel secondo.

D

DA *invece di Per lo.* 4, 3, 1. Alcune (*viti sono*) che 'l frutto suo dal melume perdono.

DA *per Intorno.* 4, 9, 4. Da quattro ovvero cinque generazioni di nobili sermenti porremo.

DA CAPO. 5, 19, 5. E sollevata la terra dal pedale, e rimenatala bene, vi si ponga da capo alquanto più rilevata che prima.

DALLA LUNGI. 6, 3, 2. Se lo vorrai far ben capitato, quando comincerà a nascere il suo stipite dalla lungi calca, e così il sugo tornerà a lui.

E 9, 88, 1. Dagli uccelli rapaci molto si veggono dalla lungi.

D' ALTRONDE. 2, 22, 3. Se desideri di piantare per semi, ovvero per piante diradicate, e d'altronde divelte ec., considera ec.

DA LUNGA. 2, 27, 3. La terza si dee attendere se il luogo sarà troppo da lunga.

DA LUNGI. §. 2, 13, 16. Tutte le erbe ne'luoghi delle piante divelte si deono di presente gittar da lungi da loro.

DANNEGGIAMENTO. 4, 18, 1. Avvengono danneggiamenti nel primo anno alle piantate viti, che periscono, o rimangono quasi morte.

DANNEGGIATO. *pr.* 5. Per increscimento di lungo circuito e di danneggiata libertade.

DANNIFICARE. 9, 50, 2. Percuo-

tendo e gravemente calcando in alcun luogo duro, si dannifica il tenero tuello.

DA NULLA. 6, 6, 1. La radice verde ha virtù diuretica, di romper la pietra, e aprir le vie all'orine; ma la secca non è da nulla.

DARE BERE. §. I. 5, 51. Contro alla dissenteria vale il sugo delle foglie dato a bere.

E appresso: Anche la polvere, secondo Dioscoride, data a bere ec. cura i porri.

DATTORNO. 2, 4, 16. Quando i pedali d'attorno si parton dalla corteccia.

§. I. 9, 77, 10. Conviensi fare il porcile alto dattorno di tre piedi, e poco più ampio di quella altezza da terra. (*Qui vale* circa).

DEBILITA' 1, 3, 2. I venti meridionali inducono debilitade.

DEBITO *add.* §. II. 4, 42, 2. Dicono che 'l vino è fatto soave a bere in questo modo: metti debita quantità di finocchio e di santoreggia, la quale si convenga alla quantità del vino.

DECHINARE. 10, 15, 1. E queste cotali (*aguglie*) dechinano a ignobilità e natura di nibbi.

DECIMINO. 6, 72, 3. I flemmatici prendono ossimele, gengiovo condito, o solamente gengiovo e decimino, e beon vin puro.

DECOTTO *add.* 6, 7, 2. L' appioriso, in vino o in acqua decotto, dissolve la stranguria e la dissuria.

DECOZIONE. 6, 7, 2. Il vino della decozion sua (*dell'appio*) le doglie del ventre fatte per ventosità costrigne.

§. I. 1, 4, 6. La sublimazione e distillazione rettifica l'acque malvage, e similmente la decozione ec. imperocchè la decozione sottiglia la sua sustanzia.

DEDURRE. 2, 12, 3. Quello che alla generazion conferisce, conviene che abbia in se alcuna cosa che formi e che deduca e meni la spezie della pianta.

DEGAGNA. 11, 32, 4. Nelle valli (*si pigliano i pesci*) con gogolaria e degagna, e con gradelle e piccole reti. (*Così nel MS. Ricci, e in altri testi a penna*).

DEGENERANTE. 10, 15, 1. Alcune (*aguglie*) in un certo modo ignobili e degeneranti, che appetono non solamente le carni vive, ma eziandio le morte.

DEGENERARE. §. 11, 11, 4. I semi più avaccio tralignano, degenerano e imbastardiscono ne' luoghi umidi, che nei secchi.

DEL. 4, 21, 1. Approssimandosi il tempo della vendemmia, da apparecchiare e acconciar sono lo le tina.

DEMERSO. 5, 6, 4. Il detto luogo il quale è ripieno di letame, e ridotto in polvere, riceve il seme del castagno non più demerso di un piede.

DENTE. §. II. 3, 7, 8. Ivi sono ordinati molti denti radi e piccoli in ordine, nella parte di sopra del carro.

E 5, 9, 2. Del suo legno (*del cornio*), perocch'egli è durissimo e tenace, si fanno ottimi denti di mulino.

DENTE CAVALLINO. 6, 58, 1. Il jusquiamo è freddo e secco nel terzo gradó, ed è seme d'un'erba che si chiama cassilagine, ovvero dente cavallino.

DENTELLO. §. I. 3, 7, 9. Ogni spiga nell'entrameuto de' dentelli compresa si ragunerà.

DEPUTARE. 5, 24, 1. A questa generazion di arbori deputerai quelle pianure, ovvero monti, i quali non possono ad altri arbori essere utili.

DESTRA. §. 9, 6, 2. Si volga spesso a destra e a sinistra.

DIACALAMENTO. 6, 31, 1. Della nepitella predetta e di alcune altre cose si fa il diacalamento.

DIAFANITA'. 2, 4, 3. In alquante piante, quando il calor respira, rimane molto umido terrestre, vi-

scoso, e lucido per molta diafanità, cioè trasparenza.

DIAFLAGMATE. 3, 13, 2. È più nociva (*la lente*), che tutte altre granella, e al polmone, e al diaflagmate, cioè al pannicolo, il quale cuopre le costole.

DIAFORESI. 5, 48, 11. Alcuni pestano le rose verdi, e pongonle in olio in vasello di vetro ec.; e questo è buono contro alle calefazioni del fegato ec.; e contro la diaforesi.

DIAFORETICO. 6, 134, 1. La cui virtude (*della vetriuola*) è diaforetica ed estenuativa.

DIAGRIDIO. 5, 48, 7. Togli di zucchero e di sugo di rose egualmente libbra una ec., spodio dramme nove, di diagridio dr. dodici.

DIAPAPAVERO. 6, 88, 3. Contro alla secchezza del petto vale molto il diapapavero.

DIARREA. 5, 34, 5. Per la qual cosa queste cotali, se saranno secche molto vagliono alla diarrea e alla dissenteria.

E cap. 48, 7. Ha virtù (*lo zucchero rosato*) di costrignere e di confortare, e vale contr' alla dissenteria ec. e la diarria.

DIBARBARE. 4, 10, 5. Allora niuna cosa è più utile, che tutta estirpare e dibarbare, e poscia piantarla di nuovo.

DIBATTERE. 4, 41, 6. Prendasi uova quaranta, e in alcuno vasello rotte, con mano o con netta granatuzza molto si dibattano.

DIBATTUTO. 9, 14, 5. Si muti (*la ferita*) due volte il giorno, baguando la stoppa con olio e albume d'uovo dibattuto.

DI BISOGNO. 12, 12, 1. Del mese di Dicembre ec., e si posson far le corbe de' vimini, le ceste, le gabbie e molti altri arnesi e stovigli di bisogno.

DIBUCCIARE. 3, 17, 5. Sono ec. ancora (*i sagginali*) da avvolgerli alle piante de' salci, acciocchè le bestie non li dibuccino.

DICEMBRE. 12, 12, 1. Del mese di Dicembre si possono fare le corbe de' vimini.

DICHINARE. §. I. 9, 60, 3. Quegli son migliori, che dichinano in giovanezza, non in vecchiezza.

DICOTTO. 4, 19, 2. L'uve al Sole dicotte poni in mosto.

DICRESCERE. 9, 64, 4. Quando cominciano (*i buoi*) ad invecchiare, dicrescono, anneriscono e si rodono.

DICROLLARE. 4, 11, 3. E serrata con alcuno coprimento, da' venti e dal Sole si difenda, acciocchè questi non la dicrolliuo, e questo non la riarda.

DIDOTTO. 2, 17. 1. L'umor delle piove ne scenda fuori per la china, o colle dolcemente didotto e chinato per li lati (*cioè* di poco pendìo).

DIFESO. 2, 27, 1. Monte difeso, dall'altezza o contrapposizione di altro monte (*riparato*).

DIFETTIVO. 9, 2, 1. Ancora i cavalli che vorrai avere per coprire conviene che si scelgano belli e di largo corpo, e che in niuna parte sien difettivi.

DIFFUSAMENTE. 11. *pr.* Ne' libri di sopra diffusamente è detto di ogni operazion della villa.

DIGERIRE. 2, 7, 5. Imperciocchè nè nutrimento posson sugare, nè digerire, a convenienza del corpo, senza questi membri.

E 11, 4, 2. Le piante le quali hanno radici porose e calde, attraggono più nutrimento, che non possono digerire.

DIGESTIBILE. 2, 12, 2. Fa il cibo ben digestibile alle membra ed alle parti sue.

E 5, 5, 3. L'avellane ec. diventan più digestibili e utili a coloro che hanno vecchia tosse.

DIGESTIONE. 1, 2, 3. L'aere freddo fa grande impedimento alla canna del polmone, e fa forte digestione.

DIGESTIRE. 2, 8, 10. In quel luo-

go meglio si digestisce (*l' umore*) e allora i frutti si fanno più dolci e più convenevoli.

E cap. 7, 2. E'l sugo, ovvero umore, si digestisce alla natura e modo della pianta innestata.

E cap. 9, 5. Il quale, quando si manda fuor l'altro, si digestisce meglio dal caldo complessionale.

DIGESTIVO *add.* 1, 3, 3. Questo vento (*settentrionale*) fortifica e indura e rompe quelle cose che manifestamente scorrono, e richiude i pori, e fortifica la virtù digestiva.

DIGIUNO *add.* 4, 36. 1. I Bolognesi a stomaco digiuno gli assaggiano (*i vini*).

DIGRADARE. §. IV. 2, 23, 13. Si metta per due o tre dita un conio di ferro, ovvero d'osso, che digradi insino al taglio.

DIGUAZZARE. 5, 19, 17. E se vorrai metter l'olio in un vasel nuovo, il diguazzerai colla morchia eruda, ovver calda.

DIGUSCIATO. 6, 35, 4. Acciocchè le medicine di scatapuzza si facciano acute; il che si fa con dieci o undici granella digusciate e peste-

DILATAMENTO. 1, 4, 1. Dall' umido acquisterà il secco, acciocchè tosto riceva dilatamento, ed agevolezza a figurare.

DILAVAMENTO. 2, 18, 3. Le parti di sotto per discernimento degli umori divengono grasse; ma quelle di sopra si privano della grassezza per dilavamento.

DILAVARE. §. 2, 17, 7. Imperocchè troppo si bagnano di freddo umore, e la farina di semi si dilava e perisce.

DI LEGGIERI. 1, 11, 7. Tutti gli arbori ec. che si tagliano verso il settentrione, son maggiori e più belli, ma si viziano di leggieri.

DILETTAMENTO. 2, 13, 19. È detta dimestica, quando per lo cultivamento il suo sapore si riduce a dilettamento e utilità degli uomini.

DILETTARE. 8, 8, 1. Molto diletta aver l'orto ben disposto.

E 5, 43. Il quale ne' luoghi dimestichi (*il frassignuolo*) e cultivati si diletta.

DILETTO. 11, 40, 1. Il giardino dee avere intorno diverse generazioni d'erbe odorifere, che dieno diletto e conforto, imperocchè ogni odore è all'animo soavissimo cibo.

DI LUNGE. 5, 19, 5. E se vuoi ordinare uliveto, dei fare uno di lunge dall'altro 20 o 25 piedi.

DI LUNGI. 2, 28, 6. Fatti i pali due o tre piedi, distanti quattro pertiche ugualmente di lungi, per traverso si legano.

DIMAGRARE. § I. 1, 4, 9. Le loro interiora ingrossano, e le parti di fuora dimagrano.

E 3, 17, 1. Quella terra molto dimagra, per lo molto nutrimento ch'ella (*la saggina*) richiede.

DIMENAMENTO. 2, 23, 9. Acciocchè non si possan rompere o le lor piaghe aprirsi per dimenamento di venti, si deono guernire di convenevoli pertiche.

DI MENO. 9, 9, 4. Se 'l cavallo muove i piedi in altro modo, che gli altri, riceve in sua operazion lesione, e vale di meno.

DIMESTICAMENTO. 2, 8, 10. E questo è lo spezial modo del dimesticamento.

DIMESTICARE. 2, 7, 2. E quanto più giù si fa, tanto il suo frutto e sapore si muta e dimestica.

E cap. 8, 5. Ogni pianta ec. salvatica si dimestica, quando si coltiva.

E 9. *pr.* 2. A prendere gli animali cominciarono, e rinchiudergli e dimesticargli.

DIMESTICATO. 10. *pr.* 2. Degli uccelli, in che modo si piglino con uccelli rapaci dimesticati.

DIMESTICAZIONE. 2, 8, 7. Tale nutrimento non obbedisce alla

delle terre non sia sì piano, che faccia stagno, nè alto, nè dirupato sicchè rovini.

DIRUPINATO *add.* 4, 6, 1. La terra da por vigne ec. esser dee ec. nè campìa, nè dirupinata, nè secca, nè uliginosa.

E 5, 19, 2. Cotal luogo non è dirupinato, ma di larga chinata.

DISAGGUAGLIATAMENTE. 6, 1, 9. Alcuna volta due piante hanno due qualità eguali, secondo l'essenzia, e nientedimeno disagguagliatamente aoperano.

DISCENDERE. §. III. 4, 45, 1. E quando il predetto vino, bevendo si menomerà anche il detto lardo più giù si discenda.

DISCENDIMENTO. 1, 18, 3. Le parti di sotto per lo discendimento degli umori divengono grasse.

DISCHIUMARE. 4, 40, 7. Qualunque vino sia, premansi l' uve; e il vino niente co' graspi bollito, tutto al fuoco bolla e dischiumisi.

DISCHIUSO. 2, 27, 2. Acciocchè per opposizione d' alcuna gran montagna aperto e dischiuso da queste due parti, non diventi rigido per freddura.

DISCIPLINATO. 1, 12, 1. Il villano ovvero castaldo del luogo, ovvero il lavoratore del podere, dee esser bene ammaestrato e bene disciplinato, e osservatore de' buoni costumi.

DISCOLORATO. 6, 25, 2. E sappi che per lo troppo uso del comino la cotenna diventa scolorata.

DISCOLORAZIONE. 10, 6, 2. Alcuna volta infredda (*lo sparviere*) e non può smaltire il cibo, e allora simigliantemente è tristo, e al toccar freddo, e 'l color degli occhi si muta a pallore e a discolorazione.

DISCONCIO 2, 2, 4. Quando il seme d'alcune piante è debile, o per difetto del luogo, o per aere disconcio, a tempo manca e vien meno.

DISCONVENEVOLMENTE. 7, 5, 5. Ed imperciò non disconvenevolmente infino a' venti piedi, spartito l' un dall'altro, si pianta (*l'oppio e l' ontano*).

DISCOPERTO. 1, 4, 3. Perciocchè da queste cose accatta nobilità nè ogni acqua corrente e discoperta, ma quella che ec. (*che corre allo scoperto*).

E num. 8. L'acque ferme de' laghi, spezialmente le discoperte son ree.

DISCOPRIMENTO. 1, 5, 11. Dee conoscer la sua acqua ec. secondo il suo aprimento e discoprimento, ovvero secondo il suo occultamento.

DISCORDAMENTO. 6, 99, 4. Il rafano è nimico alle viti, e dicesi che se vi si pianta presso, per discordamento di natura tornano addietro.

DISCORRENTE. 3, 8, 13. Masticata la fava, e alle tempie apposta, gli umori agli occhi discorrenti costrigne.

DISCORRERE. §. I. 2, 13, 2. Lo beveraggio, il quale porta il cibo che alle membra discorre.

DISCORRIMENTO. 1, 4, 2. Per lo secco si rimuove l'umido dal suo discorrimento.

E 5, 10, 18. Il suo latte costringe il discorrimento del sangue e del latte, e liquefà quello che è congelato.

DISCRESCERE. 6, 2, 19. E tutte cose che si colgono al discrescere della Luna, migliori sono e più conservevoli che quelle che si colgon nel crescimento.

DISECCATIVO. 2, 14, 7. Quella (*acqua salsa*) è diseccativa e adustiva.

DISECCAZIONE. 3, 18, 4. E d' umori superchievoli diseccazione si desidera.

DISENFIARE. 6, 134, 2. Pesta alquanto (*la vetriuola*), e scaldata con vino e crusca, disenfia.

§. 5, 53, 2. Il fomento fatto della decozione delle sue cortecce in

acqua salsa, fa disenfiare l'enfiazion de' piedi.

E 9, 16, 2. E se le dette gangole per menamento de' detti setoni non disenfiano, si divellano infino alle radici.

DISERTO. 2, 25, 8. Sono ancora certi luoghi che, o in piano o in monte che sieno, sono di perpetua sterilità; e questi s'appellano eremi, ovvero diserti renosi e salsi.

DISIDERATIVO. 1, 4, 11. Acciocchè tutte le desiderative virtudi procedano e vadano innanzi.

DISMISURATO. 8, 8, 4. In quel luogo dicono che nasce il cocomero di dismisurata lunghezza disteso.

DISOLAMENTO. §. 9, 55, 1. Se'l tuello sarà fino al fondo dannificato, salutevolmente si cura col disolamento dell'unghia.

DISOLARE. §. 9. 53, 1. Se ec. gli umori corsi a' piedi fossero per mala cura invecchiati tra l'unghie, si converranno al postutto i piedi, che zoppicano, disolare, acciocchè gli umori e 'l sangue rinchiuso ec.

DISOLATURA. 9, 53, *tit.* Della disolatura dell'unghia e sua cura.

DI SOPRA. 5, 2, 7. Ne' seguenti anni almanco tre o quattro fiate si cavi attorno, acciocchè possa ricever la piova che di sopra viene.

E 12, 1, 3. La terza cosa è l'umor della piova e della rugiada e delle nevi che di sopra vengono.

DI SOTTO, *preposizione*. 2, 16, 2. Quando il calore del Sole lieva in alto l'umore di sotto della terra ec., diventa continuamente il campo caldo e umido.

DISPARGERE. 9, 76, 4. Credesi che sia assai gran gregge quella infino a cinquecento, imperocchè le capre sono randage, e si dispargono.

DISPORRE. §. VIII. 5, 27, 2. E ne' freddi, inclinante il Marzo si dispongono (*i sorbi*).

DISPOSIZIONE. §. IV. 1, 4, 5. Il peso è uno degli sperimenti che ajutano a conoscere la disposizion dell'acqua.

DISPOSTO. 1, 6, 1. Cotal luogo è men disposto all' insidie de' ladroni.

DISROMPERE. 9, 101, 2. Allora si disrompono (*le pecchie*), con corsi e mischiate s'aggomitolano.

DISSENSIONE 1, *pr.* 3. Conobbi che, mutata e rivolta l'unitade e il pacifico stato in dissensione, cioè in discordia ec., non era convenevole mescolarsi negli esercizii e operazioni della sopraddetta division perversa.

DISSENTERIA. 5, 6, 12. Fanno pro (*le fave*) alla dissenteria, che è soluzion di ventre con sangue.

DISSIPATIVO. 6, 115, 1. La cui virtude (*del calamento*) è diuretica, e dissipativa, e consumativa.

DISSOLVENTE. 2, 25, 5. La terra dolce, la quale abbonda nel caldo dissolvente, e nell' umido vaporante spessamente si lieva in colli ed in monti.

E 5, 17, 4. Il qual (*dolore*) si fa per sottilità di dissolvente calore.

DISSOLVERE. 5, 10, 17. E gargarizzata la lor cocitura (*de' fichi*), dissolve la postema generata nella carne del polmone.

DISSOLUTIVO. 5, 25, 2. Il pepe è caldo e secco nel terzo grado, ed ha virtù dissolutiva e confortativa.

DISSOLUZIONE. §. I. 9, 99, 4. I fiori amari dell' olmo ec. fanno loro (*all' api*) dissoluzion di corpo, e l'uccidono.

DISSURIA. 5, 52, 3. Se si cocerà in vino (*la savina*), vale contro alla stranguria e dissuria.

E 6, 7, 2. L'appioriso in vino o in acqua decotto, dissolve la stranguria e la dissuria.

DISTEMPERANZA. 6, 130, 2. Vagliono (*le viole*) contra la terzana, e contr' alla distemperanza del fegato in calore.

§. I. 2, 21, 7. Le quali (*operazioni*) se il Sole per sè movesse, dissolverebbe per la sua troppa distemperanza e secchezza.

E 5, 1, 10. Addiviene alcuna volta alle novelle piante, che per la grande distemperanza del caldo del Sole quasi si secchino, (*Qui vale Alterazione del natural calore*.

DISTEMPERATAMENTE. 1, 2, 1. Intorno alla cognizion della bontà dell'aere, è da attendere che non sia putrefatto, ovvero corrotto, nè troppo caldo, nè troppo freddo, nè distemperatamente umido.

DISTEMPERATO. §. I. 2, 16, 5. Ma se userà distemperato calore per lungo tempo, espirerà fuori lo suo umido, e distruggerassi.

DISTILLANTE 2, 23, 24. Ovvero che alcuno vasello distillante vi si sospenda.

DISTILLARE. 1, 4, 15. Il miglior di tutto quello che detto è, si è distillarla per sublimazione.

§. I. 5, 1, 23. Si forino gli arbori allato alla terra ec., acciocchè per quel pertugio si distilli l'umor superfluo.

DISTILLAZIONE. 1, 4, 6. La sublimazione e distillazione rettifica l'acque malvagie.

DISTRETTO. *add.* 4, 19, 3. L'uva distretta componi in vasi, e strigni calcando con mano.

DISUGUALE. 7, 2, 2. Acciocchè le lor pedate non rendano il suo terreno in molti luoghi disuguale.

DISVIZIARE. 1, 4, 3. Questa è miglior di quella che sopra le pietre trapassa, imperocchè il loto la mondifica e la disvizia da ogni estraneo mischiamento.

DISUTOLE. 12, 2, 2. E tagliansi loro (*alle viti*) le radici disutoli.

E n. 3. Si possono gli arbori potare e acconciare, e nettargli da tutti i superflui rami, secchi e scabbiosi e disutoli.

DITELLO. 5, 17, 5. I suo' semi (*della mortine*) e le sue foglie secche rimuovono il puzzo delle ditella e dell'anguinaja.

DIVELTO *add.* 2, 17, 8. Cotali cose, divelte dalle radici, temperano la superflua umidità.

DIVERSIFICARE. 1, 5, 1. Le disposizioni de'luoghi abitabili si diversificano ne'corpi per la cagione di loro ricchezze e bassezze.

E 9, 46. 1. Il campo sativo e'l novale si diversificano nel cultivare e nell'arare.

DIVERSITA'. 2, 2, 1. Principalmente è da considerare della diversità della generazion delle piante, imperciocchè conosciuta la diversità della generazion delle piante, sarà conosciuta quasi tutta la lor natura.

DIVIDERE. 9, 2, 5. Si ponga intra ciascuna (*cavalla*) un legno, il quale divida e sparta, acciò fra loro non si possano azzuffare.

DIVISIONE. 2, 24, 2. Simigliantemente l'abbondanza di quel medesimo umido discorre in maggior division di foglie.

DIVORAMENTO. 1, 7, 4. Conserverannosi adunque i frutti delle viti, e arbori predetti, sicuri a' signori, per cagione delle forti chiusure, dal divoramento e rapacità de'villani.

DIURETICO. 5, 6, 9. Non sono (*le castagne*) molto stitiche, ovvero diuretiche.

E 6, 5, 2. Contro l'oppilazione del fegato diasi la decozion sua con altre erbe diuretiche.

E 6, 6, 1. Secondamente la radice verde (*dell'aneto*) ha virtù diuretica di romper la pietra, e d'aprir le vie all'orina.

DOCCIONE. 1, 9, 1. Quando l'acqua si vuole per alcun condotto menare, bisogno è che si meni per condotto murato, o per cannoncelli di piombo, o per canali di legno, o per doccioni di terra cotta.

E n. 2. Più salutevole e utilmente si mena per doccioni di terra

cotta, li quali due dita sieno grossi, e dall' un lato sieno appuntati in tal maniera, che l' uno possa entrar nell' altro un palmo almanco.

DODECIMO. 12, *pr*. Incomincia il dodecimo libro.

DOGLIENTE. 6, 93, 3. Si dia il vino dove sarà cotta, e l'erba in molta quantità, cotta in vino ed olio, e pongasi sopra il luogo dogliente.

DOGLIO. 4, 42, 1. La cenere del sermento arso in misura d' un modio si metta nel doglio.

E 6, 101, 3. Contro al difetto della vista per fumosità collerica si prenda la ruta, e si metta nel doglio del vino, e poi l' usi lo infermo.

DOLCE *add.* 4, 22, 4. L'uve troppo mature fanno il vino più dolce, ma meno potente.

E 5, 5, 1. Delle ciriege certe sono dolci, e certe afre.

E cap. 10, 2. Nella quale (*terra*) i più secchi e i più dolci frutti nascono.

E 8, 6, 8. E certe (*uve*) ne colga molto mature, acciocchè l'abbiano dolce (*il vino*).

DOMARE. 9, 4, 1. Varro dice, che il cavallo che si doma, compiuti i tre anni diventa migliore.

E cap. 59, 3. Cominciansi (*gli asini*) a domare e ammaestrare ec. poi che saranno nel terzo anno pervenuti.

E cap. 63, 3. Ancora si debbono domare i buoi nel tempo di tre anni.

DOMATORE. 9, 4, 3. Nè si dee giammai il domatore con lui gravemente adirare.

DOMINAZIONE. *Lett. dedic.* E se il libro alla vostra dominazione piacerà, mi stimo che insieme con quello degnerete eziandio me accettare.

DONNOLA. 6, 101, 5. Quando la donnola s' apparecchia di combattere col serpente, mangia la ruta, e guernita del suo odore e virtude, sicuramente assalisce e uccide il basalisco.

DOSSO. §. I. 5. 23, 3. Il nocciolo della palma, il quale è l' osso del dattero, l'ha quasi del suo dosso.

DOVE *avv.* §. VI. 10, 32, 1. Si fanno altre tagliuole, colle quali generalmente si posson pigliare tutte le bestie per li piedi e per le gambe, e tendonsi occultamente ne' luoghi dove passano.

DOVUNQUE. 5, 19, 16. Intorno alle radici degli alberi si suol mettere (*la morchia*), e massimamente all' ulive, e dovunque l' erba fa nocimento nel campo.

DRAGONTEA. 6, 119. 1. Chiamasi serpentaria, ovver dragontea, imperciocchè il suo gambo è pieno di macole a modo di serpente, ed è caldo e secco nel terzo grado.

DUBITANZA. 4, 9, 9. E questo si farà senza dubitanza d' appigliamento.

DUPLICATO. 1, 8, 9. Puossi ancora ec. far meglio il pozzo ec., se si fa una ruota d'asse duplicata e forte, ec.

DURABILE. 5, 18, 6. Del suo legno (*del noce*) si fanno ottimi scanni, e belli soppidiani, e durabili.

DURABILITA'. 4, 4, 13. E un' altra spezie (*d' uva*) ec., quasi simigliante alla predetta in sapore e durabilità di vino.

DURAMENTE. §. I. 1, 4, 1. Imperciocchè l' umido, avvegnachè tosto perde le figurate forme, nondimeno tosto le riceve; siccome il secco della terra, avvegnachè duramente le riceva, impertanto le ritiene fortemente.

DUREVOLE. 11, 6, 3. Quelli (*legni*) son molto durevoli, i quali sono tagliati da monti dalla parte del mezzodì.

DURO *add.* 2, 18, 2. Certi con più sottile ingegno seminano questa cotal terra non arata, ma dura.

E

EBBIO. 1, 47, 1. L' ebbio è caldo e secco nel terzo grado, e le cortecce delle sue radici, e le cime spezialmente, sono medicinali.

ECCELLENZA, 2, 14, 4. L' acqua piovana, avvegnachè sia fredda, impertanto non ha eccellenza di freddo.

ECCESSO. 5, 49, 1. Il ramerino è caldo e secco, ma il suo eccesso non si determina in grado.

ECCO *sust.* 9, 94, 2. Varrone dice, che presso alla villa del signore si deono porre (*le api*) dove non rimbombi voce dell' ecco, imperocchè si stima che questo le faccia fuggire.

EGESTIONE. 5, 7, 7. Non sono da mangiare (*le cotogne aspre*) colla sua carne ec. ma solamente il suo liquore, imperciocchè conforta lo stomaco, e provoca l' orina, e costrigne l' egestione e 'l vomito.

E cap. 8, 8. Mitiga (*la midolla del cederno*) l' egestione, cioè uscita, e 'l vomito collerico.

ELEMENTO. 1, 2, 1. L' aere, secondo Avicenna, è uno degli elementi delle cose generate.

ELLA. 6, 44, 1. L'ella non si semina, perocchè non produce seme; ma la sua corona si pianta tutta, o la maggior parte del mese d' Ottobre.

E num. 2. Sappi che nell' ella è virtù rubificativa, e ultima astersione.

EMENDATO. §. 2, 23, 9. La parte di sopra producerà frutto emendato in sapore.

EMPETIGGINE. 5, 8, 8. L' empetiggini e lentiggini, stropicciate con quella, rimuove.

EMPIENTE. 3, 10, 2. Umori grossi generano (*i fagiuoli*) ed enfiagione, e ventosità, e molto fummo il capo empiente.

ENDIVIA. §. 6, 43, 1. L' endivia, che per altro nome si chiama lattuga salvatica, è fredda e secca nel secondo grado, e 'l suo seme e foglie si confà ad uso di medicina.

ENFIAGIONE. 3, 7, 16. Se adunque spesso si mangi (*il pane cotto in testi*), dopo molto tempo e enfiagioni e dolor di fianco genera.

E num. 17. Imperò enfiagioni e gravità di membri e oscurità fa.

ENFIAMENTO. §. I. 3, 4, 2. Il cece è di molto nutrimento, e inumidisce il ventre, ma genera ventosità ed enfiamento.

ENFIARE. 9, 14, 1. Ed alcuna volta per cagione del detto verme si fanno nel cavallo, e spezialmente nel capo, diverse piaghe, e le più sono piccole, ed enfiano il detto capo.

E num. 4. Ma se ec. soprabbondino gli umori, che enfiano di soperchio le gambe, allora si cavino quelle gangole.

E cap. 40. 1. Fassi ancora un'altra infermità nella gamba, che enfia il nervo, ed indegna e fa zoppicare.

ENFIATIVO. 3, 7, 13. La pasta del frumento usiamo in molti modi; e se è azzima e viscosa, è enfiativa e a smaltir dura.

ENFIAZIONE. 9, 39, 2. Questo mollificamento molto vale a tutte l' enfiazioni delle gambe, che avvengono per alcuna percossa.

ENTRAMENTO. 1, 6, 2. Eleggasi un luogo, al quale, fuorchè per ordinario entramento, sia aspra e greve salita.

ENTRANTE *add.* 2, 22, 14. Acciocchè per la lunghezza de' pori della pianta l' umore terrestre più agevolmente entrante, nutrisca la pianta.

ENTRARE. 9, 102, 3. E se già in alcuno arbore perforato entreranno, al luogo, donde entrano ed escono, si ponga un alveo piccolo.

ENTRO. 4, 11, 14. E gli altri due capi uguali sieno alquanto entro al nuovo.

ENTRO *avverb.* 9, 35, 1. Anche si fa un' altra inchiovatura, che passa intra'l tuello, e l' unghia, la quale dannifica meno il tuello d' entro.

EPATICA. 6, 45, 1. Epatica, cioè fegatella, si è fredda e secca nel primo grado.

EPITTIMATO. 6, 43, 2. A quel medesimo vale il sugo epittimato.

EPITTIMAZIONE. 6, 119, 1. Si confetti con acqua e si secchi al Sole per due o tre dì; e di questo con acqua rosata o sanz' essa, si faccia epittimazione.

EQUAZIONE. 1, 4, 2. L' umido acquisterà del secco, acciocchè fermamente ritenga quella cosa che in lui sopravviene per rettificazione ed equazione e figurazione.

EQUINOZIALE *Add.* 1, 5, 14. La qual posta è acconcissima agli equinoziali levamenti del Sole.

EQUINOZIO. 12, 9, 1. I luoghi magri a pendìo si deono arare e seminare intorno all' equinozio.

ERBA GIUDAICA. 6, 124, 1. Il tetrahit, cioè l'erba giudaica, è calda, e secca nel terzo grado. Il vino della sua decozione aiuta la digestione, e cura il dolor dello stomaco, e delle budella per ventositade.

ERBAIO. 8, 1, 3. Ancora nel cespuglio ovvero erbajo, il quale è contro alla via del Sole, si deono piantare arbori, o menarvi ovvero tirarvi le viti, delle cui foglie si difenda il cespuglio predetto.

E appresso: Le quali cose al cespuglio, ovvero erbajo, sarebbono di nocimento.

ERBALE. 2, 4, 16. Per la qual cagione spesse volte si seccano, quando i pedali d' attorno attorno si partono dalla corteccia infino alla carne lignea ovvero erbale della pianta.

E cap. 5, 1. Sono nelle piante parti lignee, ovvero erbali.

E 5, 15, 5. Se l' acqua non sia corrotta, si dee tenere infino a sette, acciocchè infracidi la carne erbale.

ERBOSO. 2, 27, 2. Sia alto (*il campo*) e aspro, ma boscoso ed erboso.

EREDITARIO. §. *pr.* 2. Gli uomini finalmente diventano ereditarii della terra degl' iniqui.

EREMO. 2, 16, 3. Si riduce (*il campo*) per secchezza in solitudine d' eremo.

E 2, 25, 8. Sono ancora certi luoghi che, o in piano o in monte ch' e' sieno, son di perpetua sterilità; e questi s' appellano eremi, ovvero diserti renosi.

ERPICARE. 3, 15, 3. Al quale molto fa pro, se cotale campo s' erpichi poi che sarà seminato.

ERPICATOJO. 10, 21, 1. È un'altra rete, che erpicatojo è chiamata, assai grande, colla quale si prendono le pernici, e alcuni altri uccelli, con ajuto d' alcun catello a queste cose ammaestrato, il quale gli uccelli cerchi; i quali quando gli truova sta, e non va a loro, acciocchè non li cacci, ma l' uccellator suo signore indietro ragguarda, e la coda muove in tal modo, che l' uccellatore conosce che poco innanzi sieno gli uccelli.

ERPICE. 2, 13, 25. Ma nelle parti di Toscana gli esperti cultivatori seminano i lupini nel tempo che si seminano le rape ec., e cuoprono il seme coll' erpice.

ERTA. 5, 7, 1. Nei piani e nell'erte allignano, ma disiderano più i luoghi a china ed erta.

ERUCA. §. 6, 2, 16. Contro all' eruche i semi, che da seminar sono, di sugo di sopravvivolo sempre s' imbagnino, ovvero del sangue dell' eruche, ovvero per mano de' fanciulli si colgano ed uccidansi, quando l' orto molestano.

ERUTTAZIONE. 6, 5, 2. L'anice ec.

contra la ventosità, e indigestione, e acetosa eruttazione deasi.

ESAGIO. 5, 18, 9. Se si darà un esagio delle sue cortecce e foglie (*del noce*) ec., ottimamente sovviene alla stranguria.

E n. 11. E'l sugo della sua corteccia e radice, bevuto in quantità d'un esagio, sovviene alla malagevolezza dell'orinare.

ESALARE. 4, 10, 3. S'egli non sarà poco, e sì maturo e vecchio, che ogni calor del letame sia esalato, cioè sfumato.

ESCA. 3, 6, 4. Il seme suo (*della canapa*) è ottimo per gli uccelli, e volentieri lo beccano e piglian per esca.

ESCIAME. 9, 95, 2. Debbono gli alveari esser grandi per lo grande esciame, e piccoli per lo piccolo, avvegnachè nel piccolo più spesso l'esciame gittano, imperocchè due esciami non possono stare insieme nel piccolo.

ESCORIAZIONE. 1, 4, 8. Generano dissenteria, cioè escoriazione di budella.

ESERCITANTE. 3, 7, 13. La pasta del frumento usiamo in molti modi; e se è azzima ec., è a smaltire dura, e però solo agli esercitanti si conviene (*cioè* affaticanti).

E appresso: Se sarà fritta ec., nè agli oziosi si conviene, nè agli esercitanti.

ESERCITARE. §. II. 4, 6, 3. Nella quale, se è necessità che sia avvignata, prima con molte arazioni si eserciti.

ESISTENTE 10, 12, 2. Molte cose ec. son piuttosto apparenti, che esistenti.

ESPIRARE. 2, 16, 5. Se userà distemperato calore per lungo tempo espirerà fuori lo suo umido, e distruggerassi, e diverrà magro il corpo.

ESSO. §. II. 2, 22, 12. Fuggente alle calde interiora della terra lo natural calore dell'arbore, e traente con esso seco l'umore.

ESTENUATIVO. 6, 134, 1. La vetriola ec., la cui virtude è diaforetica ed estenuativa.

ESTERSIVO. 6, 16, 1. Questa erba (*cioè il bassilico*) per lo suo odore ha virtù di confortare, e dalle sue qualità ha virtù dissolutiva e consuntiva, estrattiva ed estersiva e mondificativa.

ESTIRPAMENTO. 11, 18, 2. Nel campo novale, alla cultivatura ridotto, e da fare estirpamento de' tronchi e radici salvatiche.

ESTIVALE. 4, 39, 1. Ogni vino spesso si volge appresso del tramontar delle Pliadi, e appresso del solstizio estivale.

ESTRANIO. 1, 4, 3. Il loto la mondifica e la disvizia da ogni estranio mischiamento.

ESTRATTIVO. 6, 16, 1. Questa erba ec. (*cioè il bassilico*) ha virtù dissolutiva e consuntiva, estrattiva ed estersiva e mondificativa.

ETICA. 1, 4, 12. L'acqua calda conduce l'uomo in idropisia, ed in etica febbre, e consuma il corpo.

EVAPORAMENTO. 2, 8, 8. Conviene che si faccia e s'aduni di tal terra che si bagni colle piove che entro vi piovono, e apertamente si muova con evaporamento.

EVAPORARE. 2, 8, 6. La durezza di tal luogo non lascia distillare, ovvero evaporare alle piante sufficiente nutrimento.

EVAPORAZIONE. 2, 12, 5. Imperocchè per evaporazione si privan (*le piante*) di caldo e di umido.

F

FACCENTE. 4, 4, 5. Ed è un'altra maniera d'uve ec., faccente nobile vino, e ben serbatojo.

FACITORE. 9, 79, 4. Il numero de' pastori esser dee secondo la diversità de' luoghi da pascere, e i venditori degli agnelli, e i facitori del cacio.

FACONDITA'. 4, 48, 18. E anche (*il vino*) muta il vizio dell'ani-

della molta secchezza le spighe e i legami si rompono, e poi legato si porta all' aja con fascia-telli annoverati.

FASTIDIO. §. II. 9, 104, 5. Nettisi da ogni fastidio che fosse tra l' acqua e la cera,

FATICARE. §. II. 9, 4, 1. Se nel tempo caldo faticasse troppo della disusata presura, potrebbe agevolmente ricever lesione.

FATICATO. 9, 56, 1. Il cavallo faticato è costretto di dolersi.

FATICHEVOLE. §. 11, 10, 1. La troppo secca è molto fatichevole, e non si può tritar come si conviene. (*Parla della terra*).

FATICOSAMENTE. 6, 56, 3. La scatapuzza ec. purga di sopra e di sotto faticosamente e con angoscia.

FATIGARE. 9, 14, 5. Nondimeno tuttavolta menando i setoni, e fatigando il cavallo continuamente al modo che di sopra è detto ec.

FATTA. 2, 4, 17. La corteccia è di due fatte, cioè la corteccia dentro, e la corteccia di fuori.

E 6, 38, 1. La celidonia, cioè ee-nerognola ec., e di due fatte, cioè Indica e nostrale.

E c. 88, 1. Il papavero si semina del mese di Settembre ec., ed è di due fatte, bianco e nero.

FATTIVO. 2, 12, 1. Ed è in essa insiememente la materia e la virtù fattiva.

FATTO *add.* 1, 6, 6. E con mazzi, ovvero mezzeranghe, fatti a ciò, fortemente si calchi e si assodi.

E 9, 63, 2. Si ricidano *(i granelli del vitello)* con ferro fatto a ciò a similitudine di coltello.

FAVA. 3, 8, 1. Alcuna fava è grossa, e alcuna è minuta; ancora alcuna è bianca, e alcuna è negra.

FAVO. 9, 103, 1. Quando son pieni *(gli alveari)* di pecchie, vi sentiamo piccolo mormorio, imperocche le vote sedie de' favi, siccome concavi edificii, le voci lo quali riceveranno, si lievano più in alto.

E cap. 99, 6. Per li quali *(vermi)* si corrompo l'uso de' favi.

FAVULE. 3, 14, 2. Seminansi *(i lupini)* ottimamente dopo ricolta nelle stoppie, ovvero favuli due volte arati.

FEBBRAJO 12, 2, 1. Del mese di Febbrajo e di tutti gli altri si può conoscere la bontà e la malizia del luogo abitabile.

FEBBRE. 5, 13, 11. Vale (*il sugo delle mele)* alle lunghe febbri.

E cap. 48, 10. Questo sciroppo vale al riscaldamento e asciugamento delle febbri.

FEBBRICOSO. 9, 65, 2. E quando son febbricosi, si conoscono in ciò, che son caldi al toccare.

FECCIAJA. 4, 41, 7. E fatto questo con una mazza fessa, nel vaso posta, lungamente si rimeni, e più volte per di sotto la fecciaja si tragga. (*Il Lat. ha* fesaria).

FECONDIA 11, 11, 1. Acciocchè la tosta sementa per fecondia delle male erbe non affoghi. *(Così nel Cod. di Giul. Ricci: negli altri si legge differentemente)*.

FEGATELLA. 6, 45, 1. Epatica, cioè fegatella, è fredda e secca nel primo grado, ed è erba che cresce ne' luoghi acquidosi.

FELCE 2, 20, 5. Considererai ec. s'egli è vestito di felci, o di gramigna, o di spine ovvero bronchi.

E n. 6. Il giunco, la felce e la gramigna si vincono coll' arare.

FELCEQUERCINA. 6, 93, 1. Il polipodio è caldo nel quarto grado e secco nel secondo ec., e volgarmente s' appella Felcequercina.

FEMMINA. §. VII. 4, 4, 6. Ed è un' altra maniera *(d' uva)* che garganega è detta ec., la femmina è molto fruttifera, e la masculina niente vale.

FENDERE. §. I. 11, 10, 2. Ne' luoghi secchi i campi più avaccio si fendono, negli umidi più tardi.

FENDITURA. 2, 19, 6. Imperciocchè nella state, quando si secca

ec., si fende il loto, che è di sopra, di gran fenditure.

FERMENTO. §. 5, 19, 3. Nel fermento della terra cavata si ficchino *(i rami d' ulivo)*, scavatovi innanzi col palo.

FERMISSIMO. 10, 28, 3. Ancora quegli che con balestra o arco vuol saettare, dee la mano manca tener fermissima, se dirittissimamente vuol saettare.

FERMO *add.* 1, 4, 8. E l' acque ferme de' laghi, spezialmente le discoperte, son ree e gravi e malvagie.

§. II. 2, 21, 17. Del mese di Settembre * intorno all' equinoziale quando il tempo è fermo, e chiaro acconciamente si semina il grano, e gli altri semi.

FERRAMENTO. §. 1, 13, 3. Appresso guardi se v'ha molti o pochi ferramenti e masserizie da lavorare.

FERRANA. 9, 4. 1. Dal qual tempo innanzi gli si suol dare farrago, cioè ferrana.

E 12, 9, 2. Alla fine di detto mese si semina la ferrana in luogo letaminato per lo pasto delle bestie.

FERTILE. §. 3, 8, 2. Le piccole *(fave)* son più saporose, e più fertili che non son le grosse.

FERTILITADE. 2, 27. *tit.* Della positura convenevole de' campi per cagione di loro fertilitade.

FERUCOLA. 9, 85, 1. Ogni ferucola che va col corpo per terra, come serpi e lombrichi e lucertole, e simili, volentier pascono e tranghiottiscono.

FETO. 5, 11, 3. Rompe la pietra *(l' olio dell' alloro)*, e uccide il feto, cioè il fanciullo in corpo alla madre, per la sua amaritudine.

E 6, 10, 1. A cacciare il feto morto, cuocasi bene in vino e olio la radice sua *(dell' aristologia)*, e facciasi imbagnamento nelle parti del pettignone.

E cap. 11, 1. Caccia fuori *(l' abruotina)* la seconda e 'l feto, e fa pro al ragunamento della bocca della matrice.

FIALE. 9, 104, 1. I fiali innanzi che si priemano, si toglie via se v' è alcuna parte corrotta e cacchionosa.

FIANCO. §. III. 1, 4, 13. L' acqua che è molto calda, dissolve la colica, cioè il mal del fianco.

FIARE. 9, 98, 5. E nell' estreme parti de' fiari, maggiori si creano le pecchie.

FIATO. §. II. 2, 13, 20. Il monto del letame ec., per lo fiato schifarne, sia rivolto dalla parte di dietro della corte, ovvero magione.

FIATORE. 9, 102, 5. Il guardiano quaudo cotali cose procura, siccome Palladio scrive, dee esser puro da ogni immondizia, e fiatore d' alcuno agrume.

FIATOSO. 5, 17, 4. La polvere di mirtilli ec., è utile a coloro che hanno la bocca fiatosa; il qual puzzo avvegna per vizio di stomaco.

E 9, 99, 7. Tutte queste cose faccia il guardiano ec., da odore fiatoso e da tutti salsamenti rimosso.

FIAVO. 9, 99, 5. Le putride parti de' fiavi, ovvero le vote cere, le quali per alcun caso lo sciame a pochezza ridotto non potrà empiere, ricideràlo con taglienti ferri sottilmente, acciocchè l' altra parte mossa de' fiavi non costringa le api le cassette commosse abbandonare.

FICCAMENTO. 2, 23, 4. Imperciocchè ogni innestamento è per ficcamento d' una in altra pianta.

E 4, 7, 5. Acciocchè non dia impedimento nel ficcamento delle deboli radici.

FICHETO. 5, 10, 5. Ne' freddi luoghi non si possono allevar ficheti.

E 7, 5, 2. Si confanno ec. l' uliveto, il ficheto e la selva di melagrani.

FICO. §. III. 9, 56, 1. Avviene che alcuna volta il piè del cavalllo si dannifica sotto l' unghia nel mezzo della pianta ec.; della quale lesione quando l' unghia non si taglia dintorno come si dee, nasce dal tuello una superfluitade di carne, la quale soprasta la faccia della pianta a modo d'un bozzolo, e però volgarmente Fico s'appella.

FICOSECCO. 5, 23, 8. Tuttavolta son più digestibili (*i dattili*) de' fichisecchi, e più provocan l'orina.

FIELE DI TERRA. 6, 31, 1. La centaurea, cioè fiele di terra, è calda e secca nel terzo grado, ed è erba amarissima ec.

FIENGRECO. 6, 52, 1. Il fiengreco è caldo e secco, ed ha sustanzia viscosa, onde ha virtù di maturare e di lassare.

FIENO. 11, 38, 1. Il fieno si dee segare a tempo caldo e chiaro.

FIERA. 10, 29. *tit.* Del prender le bestie e lo fiere.

E cap. 34. *tit.* D'alcuni altri ordigni, co' quali si piglian le fiere.

FIERITA'. * 10, 3, 1. Quello (*sparviere*) che fu preso quando uscì del nidio, è di secondo merito innanzi, che le penne in fierità mutasse, e soro si chiama.

FIGLIARE. 9, 69, 5. Ancora si dee la pecora di due anni coprire, quando bisogno sarà, per figliare.

FIGURARE. §. V. 1, 4, 1. Se alcuna cagion di fuori non la contraria (*l'acqua*) e nelle cose generate ajuta a figurar le forme.

FIGURATO. 1, 4, 1. L'umido, avvegnachè tosto perda le figurate forme, nondimeno tosto le riceve.

FIGURAZIONE. 1, 4, 2. Acciocchè fermamente ritenga quella cosa che in lui sopravviene per rettificazione ed equazione e figurazione.

FILARE. 11, 40, 2. Le schiere, ovvero filari, degli arbori potranno stare, quanto piacerà, più lontano.

FILO. §. I. 5, 48, 10. E quando comincerà quasi a far filo (*lo sciroppo*), se lo toccherai col dito o che pendente si tenga alla mestola, sarà cotto.

FINALE. 9, 32, 3. A quel medesimo, rimedio finale è, che 'l luogo dell' anca predetta così per lungo come per traverso s'incenda.

FINE. 1, 3, 4. Ma se in fine del dì al cominciamento della notte trarranno, sarà il contrario.

E appresso: I venti occidentali ec. i quali se soffieranno ovvero trarranno in fine della notte e nel cominciamento del dì, verranno dall' aere ec.; ma se alla fine del giorno e al cominciamento della notte trarranno, sarà il contrario.

FINESTRA. 9, 87, 2. Sia la finestra ingraticolata di ferro o di legno.

FINOCCHIOPORCINO. 6, 89, 1. Il peucedano è un'erba che per altro nome s'appella fiinocchioporcino, il quale è caldo e secco

FIOCCARE. 9, 101, 5. Caggiono più spesse che la gragnuola o le ghiande quando si scuotono, o neve quando fiocca.

FIOCINA. 10, 38, 5. È la fiocina uno strumento di ferro con molte punte, delle quali punte ciascuna hae una barbuccia che ritenga.

FIOCINE. 4, 4, 1. Ed imperò meglio è che 'l vino di quella se ne priema, che lasciarlo lungamente bollire ne' tini co' suoi fiocini e raspi.

FIORE *avv.* 3, 8, 6. E così i gorgoglioni o non fiore, ovvero meno nocevoli avrà.

FIORINO. 5, 11, 2. E quando della sua corteccia (*dell' alloro*) o delle granella si bee il peso d'un fiorino, rompe la pietra e uccide il feto.

FIORIRE. 3, 8, 6. La fava in quaranta dì fiorisce, e insiememente cresce.

FITTO *add.* §. II. 6, 2, 9. L'erbe si debbon seminare più rade, che traspiantar non si dovranno, ma

quelle che si traspongono, più fitte sono da seminare.

E cap. 98, 3. Si può in alcun luogo acconcio da potersi adacquare e ombrare, seminar fitta *(la rapa)* a modo di cavoli.

FLAMULA. 6, 49, 1. La flamula è calda e secca nel quarto grado; e chiamasi Flamula, perchè ha virtù incensiva, ed è somigliante alla Vitalba nelle foglie e ne' fiori.

FLEMMA. 1, 4, 6. Generan flemma, cioè umore, il quale è bianco, freddo e umido.

E 6, 2, 5. Per alcuna virtù purga la flemma, siccome l'ebbio.

FLEMMATICITADE. 2, 24, 2. Sarà l'umore delle dimestiche *(piante)* spesso e viscoso, e penderà a flemmaticitade.

FLEMMATICO. 6, 72, 3. I flemmatici prendono ossimele, gengiovo condito, o solamente gengiovo, o decimino, e beono vin puro.

FLUSSIBILE. §. 1, 4, 13. L'acqua salsa fa disseccare ed immagrire, e prima fa il ventre flussibile per la forza del radere che ha in se.

FLUSSO. §. I. 1, 3, 3. Si multiplica flusso delle materie del capo, e infermità di petto.

FLUVIALE. 9, 81, 1. Delle piscine alcune ne sono grandi ec., alcune marine, alcune fluviali.

FOCACCIUOLA. 9, 59, 5. L'uovo sodo e mondo si ponga caldo sopra la detta callosità, rasa in prima a modo d'una focacciuola, e si leghi e si rinnuovi ec.

FODERARE. 9, 80, 5. Le pelli son buone per foderare delle vestimenta.

FODERO. 9, 78, 1. Delle loro pelli co' peli si fanno le pelliccie e li foderi dei panni, che sono utili ne' tempi del freddo.

FOGLIA. 2, 6, 1. Dico che la materia della foglia in tutte le piante è l'umore acquoso, alquanto mutato e mescolato, non ben digesto e purgato dalla feccia della terrestreità; ma la finale ed ultima intenzione delle foglie è a coprimento de' frutti.

FOLIO. 4, 44, 7. Anche il vino e il vaso dagli esperti si dice liberar dalla muffa, se vi si mette folio polverizzato in sottil sacchetto per lo cocchiume.

FOLLICOLA 3, 16, 2. Ed è da farsi prima che le granella caggiano dalle spighe rotte, imperocchè non sono coperte da alcune follicole, come è coperto il grano.

FOMENTAZIONE. 5, 17, 3. E la fomentazion di quest' acqua, alla fronte, alle tempie e a' piedi provoca il sonno nella febbre acuta.

E 6, 115, 2. Mena fuori *(lo sisimbrio)* i mestrui, e mondifica la matrice, e la sua fomentazione aiuta la concezione.

FOMENTO. 5, 13, 16. Contra il flusso si cuocano *(le balauste)* nell'acqua piovana, e facciasene fomento.

FONDAMENTO. 5, 32, 1. Ma è necessario e utile, se è da piantare in luogo umido, di fondamento.

FONDO. §. XIV. 9, 86, 5. L'uova piene ec. vanno a fondo, e le sceme nuotano a galla.

FONTANA. 1, 4, 7. Ma l'acque de' pozzi e de' condotti sono malvage per rispetto di quelle delle fontane.

FONTANELLA. §. II. 9, 36, 1. La quale *(infermità)* induce enfiamento intorno alla vena maestra, che si chiama fontanella.

FONTANEO. 6, 2, 3. L'orto che al cielo temperato soggiace, e di fontaneo umore inaffiato, ec. *(Così alcuni, ma altri hanno* Fontano*)*.

FORAME. 4, 44, 1. Prendi la Vitalba colle sue radici, e sotto la botte poni le radici sotterra, sicchè elle vengano diritto al forame della botte.

E 9, 95, 4. I forami grandi, verso il verno, di cera *(le pecchie)* riturano.

FORATERRA. 4, 7, 5. I quali con

un palo s'usan di fare; ma meglio è che si faccian con foraterra, che è uno strumento di ferro trovato primamente da me.

E 5, 51, 1. Piantasi (*il salcio*) senza radice ottimamente, se forata prima la terra con palo e con foraterra ec. fortemente nel pertugio si calchi.

FORBICE. 5, 48, 4. Quando (*il mele*) avrà cominciato a bollire, vi si giungano quattro libbre di rose verdi, colle forbici e col coltello tagliate.

FORBIRE. 5, 19, 16. Anche se ugnerai gli arnesi del legno ec., quando gli forbirai diventeranno più belli. Anche se ugnerai ogni ferro, ma prima il forbirai bene.

FORCELLA, 4, 14, 3. E poi i tralci si stendano, e intra vite e vite una forcella piccola si ponga (*cioè* un palo o legno biforcato).

FORCONE. 5, 61, 2. Anche (*del legno dell' olmo*) se ne fanno forche e forconi, e assai convenevolmente tutti li strumenti che richieggon tenacità e fermezza.

FORESE. 3, 17, 5. Il seme della saggina ec. massimamente è buono a' foresi, che di continue fatiche s'esercitano.

E 9, 99, 4. Radici di erba che da' foresi si chiama amello, poni in odorifero vino.

FORFORA, e FORFORE. 6, 33, 2. La sua cenere (*del capelvenere*) con ranno è utile alla forfore del capo, e la consuma e diradica.

FORMA. §. IX. 9, 72, 2. E dopo alquanti giorni assodate le forme (*del cacio*), si pongano su pei graticci per modo, che l'una non tocchi l'altra.

FORMABILE 2, 6, 4. Il quale per la sua sottilità è anzi formabile in figura de' fiori, che in grossezza dei frutti.

FORMAGGIO. 12, 5, 3. Si rappiglia il latte, e fassi il formaggio.

FORMALMENTE. 6, 1, 7. Non sono se non tre cose formalmente nelle piante.

FORMATAMENTE. 2, 21, 7. La lampana di questo spirito è il corpo della Luna, il quale la ricevuta luce, temperata dal Sole, formatamente spande agli spiriti delle cose animate. (*così ne' Testi a penna*).

FORMATIVO. 2, 8, 2. L'umido che tira con seco, diventa formativo di pianta d'altra spezie.

FORMELLA. §. 49, 1. Fassi ancora una infermità al cavallo, che si chiama volgarmente *formella*, intra la giuntura del piè, e 'l piè di sopra alla corona, presso alla pastoja.

FORMENTATO. 3, 7, 14. Se ella sarà formentata, farà buono e lodevole nutrimento.

FORMENTO. 3, 8, 7. Operano (*le fave*) in quella (*carne*), come fa il formento nella farina.

FORNACELLA. 5, 48, 13. Intorno al testo è una piccola fornacella fatta di pietre e di loto.

FORNUOLO. 10, 28, 5. Si pigliano a fornuolo (*le passere*), e questo i contadini usano nelle notti molto oscure.

FORTE *add.* 11, 20, 2. Il grano del colle è più forte d' ogni altro grano, ma risponde meno alla misura.

FORTEZZA. §. II. 5, 25, 3. Dopo il coito (*la polvere del pepe*) corrompe la creatura colla sua fortezza.

FORTIFICARE. §. 6, 67, 1. La lattuga ec. non teme il freddo, ma se ne fortifica.

FOSCO. 9, 64, 2. Le loro unghie (*de' bovi*) grandi ec., e sieno massimamente di color rosso, o fosco.

FOSSA. 11, 12, 1. L'acqua miglior di tutte a inaffiare i campi, e a maturare il letame, è la paludale, ovvero delle fossora.

FOSSATELLO. §. 4, 7, 1. La terra sia tutta cavata ovvero con solchi, ovvero con fossatelli

FOSSATO. 1, 5, 16. Sono. ancora i luoghi alti più sicuri dalle piove che discendono con venti, e da' pericolosi torrenti ovvero fossati.

§. 1, 6, 7. Per l' appetito de' frutti gli uomini guastan le siepi e i fossati.

FOSSICELLA. 8. 8, 2. Se ec., fatto ciò, lo rinvolgi in letame, ed in piccola fossicella sotterri, il rafano s'accosta alla radice.

FRACIDEZZA. 2, 12, 3. Alla generazion conferisce il seme e la fracidezza.

FRACIDICCIO. *sust.* 5, 14, 3. Dopo i tre anni si deono (*i mori*) potare, e purgare d' ogni purgazion e fracidiccio.

E cap. 19, 4. Si taglia e rimuova da esse (*granella*) ogni fracidiccio e seccume.

E cap. 39, 2. Ricidendo quelle cose che sono da purgare nella radice, cioè il fracidiccio e malnato.

FRACIDUME. 5, 5, 4. E deesi potare il seccume e'l fracidume che in esso fosse.

FRANGIBILE. 5, 27, 4. Il legno del sorbo è sodo, e non tiglioso, ma agevolmente frangibile.

FRASCONE. 4, 2, 4. Ad alcune (*vigne*) si pongono pali e pertiche, ad alcune altre pali o frasconi solamente.

FRASSIGNUOLO. 5, 43, 1. Il frassignuolo è arbore simigliante al frassino nel legno e nelle fronde, il quale ne' luoghi dimestichi e coltivati si diletta. Questo arbore produce un frutto, ovvero granella piccole, le quali sono nere, quando son mature, e molto dolci.

FRASSINELLA. 6, 42, 1. Il dittamo che per altro nome si chiama frassinella, perocchè ha le sue frondi a modo di frassino, è caldo e secco nel quarto grado.

FRASSINETO. 7, 5, 2. E se cotal luogo sarà cretoso, si conformerà assai bene con esso l' olmeto, il frassineto, l' oppio e il rovereto.

FREDDARE. §. II. 1, 4, 8, L' acque ferme di lago ec. non si freddano se non per le nevi.

FREDDATO. 9, 18, 4. Onde dee bere acqua ove sia cotto comino e seme di finocchio per ugual parte in buona quantità, allorchè sarà alquanto freddata.

FREDDEZZA. 2, 14, 3. L' acqua delle nevi ec., per la sua freddezza molto nocimento fa loro (*alle piante*).

E num. 4. Non si toglie il nocimento che fece colla prima freddezza, perchè fu cosa mortificativa.

FREDDURA. 1, 3, 5. E i venti meridionali si volgano a freddura.

FREGAMENTO. 9, 14, 2. Si metta nel petto e nelle cosce convenienti setoni, i quali continuamente attraggono gli umori per convenevole e spesso fregamento d' essi setoni.

FREGARE. 1, 10, 1. Perchè più bello e lucente divenga (*lo smalto*), si dee sovente di lardo strutto fregare.

E 9, 83, 2. Che se pipita avranno (*i fagiani*), aglio con pece liquida a' becchi loro dovrai spesso fregare.

FRENELLO. 10, 34, 4. E la bocca ha chiusa con un frenello, acciocchè aprir non la possa, e i conigli non prenda e mangi.

FRENESIA. 4, 47, 4. Vale ancora l' aceto contro la litargia e frenesia.

FRESCO *add.* §. VIII. 5, 21, 4. Altri sono, che in acqua di mare, o in acqua bogliente, le prugne cotte di fresco sommergono.

FRIGGERE. 3, 7, 14. S' ella sarà formentata (*la pasta del formento*), farà buono e lodevole nutrimento; ma se sarà fritta, o sotto la brace cotta, rea è.

FRIGIDITA'. 2, 16, 3. Per la frigidità mortificante del luogo non rende il frutto delle piante.

FRITTELLA. 6, 124, 1. Le frittelle fatte della sua erba (*giudaica*), e di farina ed acqua, confortano il natural calore, e provocan l'orina.

FRITTO. 9, 77, 13. A' porci che poppano, se la troja non può aver latte, si convien dare il grano fritto.

FRONDIFERO. 5, 1, 10. O con certe erbe frondifere.

FRUMENTO. 2, 9, 5. E simigliantemente il frumento talvolta si trasmuta in segale, e la segale nel frumento.

FRUSCOLO. 5, 11, 1. E anche si pone intorno al cotognato i piccoli fruscoli divisi e rotti.

E 9, 12, 4. Perchè ec. se elle s'appiccheranno in erba, o in fruscolo, o in altro luogo ec., non è altro da fare, se non che in quello (*le api*) si ricevano.

FRUTTARE. 3, 8, 1. In ogni aria abitabile nascono (*le fave*) e fruttano, e desiderano grassa terra e cretosa.

FRUTTIFICARE. 5, 20, 3. Alcuna volta (*i rami dei peri*) vengono tardi, e non perfettamente fruttificano.

FRUTTIFICAZIONE. 2, 9. 3. E per contrario certe piante congiunte ad altre, impediscono la lor generazione e fruttificazione.

FRUTTIFICO. 4, 10, 5. Quando la vite, che sola è troppo di lungi, producesse fruttifichi tralci.

FRUTTO. 5, 2, 1. Il mandorlo è arbore noto, e le sue diversitadi nel frutto sono due.

FRUTTUOSO. §. 9, 77, 1. Ma meglio dimorano (*i porci*) ne' campi paludosi che negli asciutti, e spezialmente dove abbonda selva d'alberi fruttuosi.

FUCO. 9, 100, 1. Scacciano da sè i fuchi, i quali non le ajutano, e consumano il mele.

E cap. 103, 1. Quando i fuchi che sono api maggiori, con grande infestazione le perturbano, significano maturi i meli.

FUGGA. 10, 29, 2. Si prendono da loro le volpi, avvegnachè sieno in fugga molto sagaci.

E 11, 16, 5. Quando lo spirito vivifico della pianta non ha ancor fugga alle radici.

FULIGGINE. 6, 66, 1. Ed alla colatura si giunga polvere di tartaro ec. e di fuliggine, e se ne faccia unguento.

E 9, 27, 9. Anche vi vale la fuliggine intrisa col sale.

E cap. 45, 1. Prendasi fuliggine, verderame, orpimento ec.

FUMMANTE e FUMANTE. 2, 16, 4. Gli arbori delle selve in molto gran profondo dirizzano le radici, dove è il caldo fumante per lo costrignimento della crosta della terra.

FUMMARE e FUMARE. §. I. 5, 19, 11. La quale acqua è vaporosa, e incontanenente fumma e vapora alle sue radici.

FUMMICARE. 2, 13, 14. Ma diligentemente si convien prendere guardia che il letame ragunato sopra la terra non fummichi a' fiori e a' frutti, o alle gemme delle piante.

FUMMICAZIONE. 2, 13, 10. Lo impiastro di questo letame porge alcuna umidità colla sua fummicazione alle lor carni.

FUMMO. 2, 3, 3. Il nutrimento, che è nella detta corteccia, si parte da esse, e si risolve in fummo, per la virtù e caldo del Sole.

FUMMOSITA'. 6, 24, 1. Ha (*il comino*) virtù diuretica, e di sottigliare la fummosità.

E 9, 45, 1. Le galle si fanno spesse volte intorno alle giunture, e spesse volte per accidente, e per fummosità di letame.

FUMMOSO. 2, 4, 15. Perch' elle (*le piante*) hanno bisogno di molto spirito fummoso e libero.

FUMMOSTERNO. 6, 50, 1. Il fummosterno è erba assai conosciuta, la quale è così detta, imperocchè è generata da alcuna grossa fummosità della terra.

FUNE. 1, 13, 5. Simigliantemente potevi nettare il seme, racconciar le funi vecchie, e far delle nuove.
FUNGOSO. 6, 100, 2. Non vi si dee metter letame, ma paglia innanzi, perocchè ne diventano (*le radici*) fungose.
FUOCO. 9, 104, 3. Quel che nella tasca rimane, si ponga a fuoco lento in un pajuolo.
FUORI. §. IV. 1, 2, 5. E fuori di queste cose, dice Palladio, che la sanità dell'aere dichiarano i luoghi che sono liberi da profonde valli e da oscure tenebre.
FURETTO. 10, 34, 3. Per l'altro buco mette un animal domestico il quale si chiama Furetto, e la bocca ha chiusa con un frenello, acciocchè aprir non la possa, o i conigli non prenda, o non mangi, ec. Questo furetto è poco maggior ch'una donnola, ed è de' conigli proprio nemico, e così tutti i conigli fuor caccia.
FURIOSO. §. II. 11, 9, 4. Non si vogliono romper le zolle, acciocchè le sopravvegnenti piove furiose non menino le terre mosse col seme alla valle.
FURORE. §. I. 9, 54, 1. Per lo furore di molti umori corsi all'unghia.
FUSAGGINE. 5, 45, 1. La fusaggine è arbore piccolo, il quale nasce nelle siepi, del cui legno si fanno ottime fusa, e archetti di viuole.
FUSCELLO, 10, 34, 2. E cadendo questo usciuolo di sopra alzato, si ferma con un piccol fuscello.
E num. 3. E così trae seco il fuscello, e l'usciuolo si chiude.
FUSCO. 4, 22, 3. Palladio dice, la maturità conoscersi, se, premuti dell'uve i granelli che negli acini son nascosi, sien di color fusco, o pressochè neri.
FUSOLO. §. 5, 61, 1. L'olmo è arbore noto ec.; del suo legno si fanno le travi ec.; anche se ne fa sale di carri, e fusoli di mulini.

G

GABBIA 10, 24, 2. Intorno a quella (*fossatella*) si ficcano rami d'arbori, alli quali s' appiccano gabbie, nelle quali sieno molti diversi uccelli spartiti, che cantino.
GABBIUOLA. 10, 36, 8. Hanno i pescatori gradelle ovvero gabbiuole, gran quantità fatte di canne di paduli.
GAGLIUOLO. 3, 10, 1. Dall'erba spesso (*i fagiuoli*) si mondino colgansi quotidianamente, quante volte i suoi gagliuoli si veggono imbiancare.
E 11, 35, 1. I semi de' porri e delle cipolle, e d'alcune altre erbe, meglio ne' suoi gagliuoli colle pannocchie, che altramenti, si servano.
GALANGA. 9, 20, 1. Gli si faccia beveraggio di garofani, di noce moscada, di gengiovo, di galanga per egual peso, e di comino.
GALBANO. 9, 103, 2. Facciasi fummo di galbano e di secca bovina la qual nel polmentario con accesi carboni si convien destare; il qual vaso sia così figurato, che nella stretta bocca il fummo possa uscire ec.
GALLA. 4, 40, 2. Alcuni il frutto del cedro e galle arse mescolano nel vino, e fannolo permagnente.
E 5, 26, 3. La sua superficie (*della ghianda*) è molto lazza, e simigliantemente le galle de' detti arbori.
E cap. 38, 1. Le sue foglie e galle sono stitiche, e le foglie rimuovono la morfea, o saldano le ferite, e la sua noce (*del cipresso*) ovvero galla, fa il simigliante.
GALLEGGIARE. 5, 16, 5. E poi spesse volte s'infondano, ovvero tuffino (*le nespole*) sì, che non galleggino.
GALLO. 9, 86, 1. I galli vogliono esser nerboruti, con rosseggiante cresta, e con corto becco e acuto

e grosso ec., spesso gridanti e battaglieri.

GALOPPO e GUALOPPO. 9, 23, 1. La quale infermità alcuna volta avviene ec. per veloce corso, ovvero gualoppo fatto.

GAMBA. §. VI. 9, 3, 1. Per lo montuoso (*i cavalli*) fanno miglior gamba, per l' esercizio dell' andare in su ed in giù.

GAMBO. 6, 76, 1. Se 'l suo gambo si piega in terra, e si cuopre di terra, si converte e si muta in radice.

GANGHERATO. 10, 34, 2. Hae (*l' alveo*) un usciuolo dentro dalla parte superiore, gangherato per modo, che si possa dentro alzare, e non uscir fuora.

GANGOLA. 3, 12, 1. Con vino cotta (*la zizzania*) e con sterco asinino, e con seme di lino, e fattone impiastro, la postema dissolve e le gangole.

E 9, 12, 1. Di tutte le superfluità della carne, le quali nascono intra 'l cuojo e la carne, che vulgarmente si chiaman gangole, testudini, o scrofole, dico ec.

GARETTA, GARRETTA e GARRETTO. 9, 7, 2. I garretti ampii assai e secchi, e abbia le falci chinate come 'l cerbio.

E cap. 8, 2. Quello, i cui garretti sono ampii e distesi, e le falci distese e corte, le quali ragguardino i garretti d' entro, dee essere tostano e agile nel camminare; e 'l cavallo che hae i garretti corti, le falci distese, e l' ancho forti, dee essere naturalmente ambiante.

E cap. 35, 1. Per le dette cagioni si dissolvono i soperchi umori, e discendono alle gambe, ondo si fanno le giarde nelle garrette.

GARGARISMO. 6, 17, 1. Alla doglia del capo per freddo si faccia gargarismo della colatura della sua decozione in aceto.

GARGARIZZARE. 6, 67, 2. L' infermo gargarizzi la decozione.

GARGARIZZATO. 5, 10, 7. E gargarizzata la lor cocitura, dissolve la postema generata nella carne del polmone.

GAROFANATA. 6, 56, 1. La garofanata è somigliante alle novelle foglie del rogo ec., e la sua radice è odorifera, e anche le foglie.

GAROFANATO. 6, 16, 1. Il bassilico è caldo e secco nel primo grado, del qual son tre spezie; cioè garofanato, il quale ha le foglie minute ec.

GARPA. 9, 44, 1. Le garpe si fanno nelle giunture delle gambe intorno a' piè, nelle parti di dietro, rompendo quivi il cuojo, e la carne per traverso tagliando, e alcuna volta per lungo, gittando alcuna volta, o spesso, per le fessure corruzione a modo d' acqua.

GARRIRE. 10, 2, 1. Lo sparviere ec. da tutti gli uccelli, i quali perseguita per istinto di natura, è conosciuto; e quando il veggono o sentono, garrono, fuggono e quanto possono s' occultano.

GAZZA. 10, 4, 3. Non si lasci (*lo sparviere*) prima alle gazze, ovvero a pernici, imperocchè troppo son forti.

E appresso: Ma se vuoi ch' e' pigli le gazze, abbiane una presa.

GELARE. 9, 95, 1. Di terra pessimi sono (*gli alveari*), imperocchè di verno gielano, e di state scaldano.

GELATINA. 5, 11, 1. Anche si mettono nella gelatina acciocchè rendano quella di buon odore.

GELICIDIO. 2, 17, 2. Per la qual cosa nelle favole de' poeti si narra, la terra gridò a Giove, lamentandosi dello 'ncendio di Fetonte, non del gelicidio di Saturno.

E cap. 21, 18. Purchè in nulla maniera s' indugino infino al gelicidio del verno.

E cap. 3, 7, 5. E se sarà troppo molle, sarà corretta dal gelicidio del seguente verno.

E 9, 68, 4. Non deono (*le pecore*)

uscire alla pastura, se non quando sarà risoluto il gelicidio.

GEMERE. 1, 8, 5. La nera terra gemerà e renderà cotali risudamenti, e non grandi gronde d'acqua.

E n. 4. Nè per consuetudine vi geme alcun umore.

E 2, 13, 9. Il quale per putrefazione geme muffa. (*Così in alcuni testi buoni a penna*).

E 5, 19, 10. E non si dee rader la sua corteccia, perocchè allora gemerebbe, e diventerebbe sterile e arido (*l'ulivo*).

GEMMA. §. I. 2, 22, 3. Ma gli arbori che non fanno frutto alcuno, hanno per necessità diffusa, virtude di generar ne' rami e ne' polloni, ovvero rampolli, e nelle loro gemme.

E cap. 23, 7. Ancora quelli che sono occhiuti di molte e grosse gemme, e spesse, imperocchè dove sarà moltitudine delle gemme grosse e spesse, ivi fia l'abbondanza della generativa virtude.

GEMMARE. 2, 23, 31. I rampolli, innanzi che gemmino colti, si conservino alquanto sotto terra.

GEMMATO. §. I. 9, 82, 1. Il desiderio d' usare colla femmina il maschio (*pavone*) dimostra quando la bellezza della gemmata coda sopra di se volge, e correndo stridisce.

§. III. 5, 13, 2. E meglio crescerà (*il melagrano*), se il ramo che si dee porre, si prenderà poi che la madre sarà gemmata.

GENERATIVO. 2, 22, 2. Quelle (*piante*) che fanno il seme forte hanno generativa virtude.

E 2, 23, 8. Dove sarà la moltitudine delle gemme grosse e spesse, ivi fia l'abbondanza della generativa virtude.

GENERATORE. 2, 25, 1. La pianta nella sua generazione abbisogna di due cose, l'una delle quali è la materia di che si fa, e l'altra è il luogo della sua generazione, come padre o generatore.

GENERAZIONE. 2, 16, 1. Il calor del Sole mescola insieme le cose di sotto con quelle di sopra, a generazione di quelle cose che nella terra nascono.

E num. 7. Questa umidità poco spira, ed esce fuori, se non se forse dal profondo alla generazion degli arbori.

GENEROSITA'. §. I. 4, 8, 4. Nel qual numero si conosce la vera generosità de' magliuoli.

GENGIA, GENGIVA. 4, 20, 2. Questo (*sugo dell' uve acerbe*) vale agli umori alla gola discendenti, e alle gengive.

E 5, 2, 13. Se si mangiano (*le mandorle*) verdi, innanzi che abbiano cortecce, confortano le gengie.

GENZIANA. 6, 54, 1. La genziana è radice d' un'erba ch'è simigliantemente così appellata, la cui radice solamente è medicinale.

GERMINATIVO. 6, 25, 1. I Saracini, poichè l'hanno colto (*il pepe*), lo mettono nel forno, acciocchè la virtù germinativa gli si tolga, e non si possa in altre parti seminare.

GERMOGLIAMENTO. 4, 10, 4. Molto germogliamento produce nella primavera, e la materia della vite fonde.

GERMOGLIO. 2, 13, 27. Dicono più, che se alquanti dì si bagnano nell' acqua, sicchè mettan fuori buon germogli, e semininsi con mano, e arisi la terra, molto la ingrassano.

GHIACCIARE. 1, 11, 4. E anche non si dee in tempo di gran freddura murare, imperocchè se ghiacciasse si dissolverebbe poi nel tempo del caldo.

GHIAGGIUOLO. 4, 40, 5. Altri in verità così i vini condiscono: togli cardamomo, ghiaggiuolo ec.

GHIAJOSO. 5, 16, 1. Disidera (*il nespolo*) terra sabbionosa, grassa, ovvero ghiajosa, mischiata di rena e argilla con sassi.

GHIOVA. 2, 26, 1. Che la zolla, ovvero ghiova, non sia bianca e nuda, e che non sia magro sabbione.

GHIRO. 5, 41, 1. La sua midolla (*del faggio*) piace molto a' topi, e ingrassa i ghiri, ed è convenevole a' tordi.

GIACCHIO. 10, 36, 4. Anche si pigliano (*i pesci*) con giacchio, il quale è rete sottile e fitta, ed ha forma tonda, intorno alla circonferenza impiombato e ravvolto; ha nel comiguolo una lunga fune.

GIALLEZZA. 2, 4, 14. E in processo d' etade (*le midolle delle piante*) declinano a secchità e a giallezza.

GIALLO, 5, 15, 1. È molto odorifero (*il meliaco*), e di color giallo aurino.

GIARDA. 9, 10, 2. Alcune volte nasce (*il cavallo*) con giarde ne' garretti, e colle galle nelle gambe.
E appresso: È giarda un' enfiatura a modo d' uovo, o maggiore o minore, la quale nasce ne' garretti.

GIARDINIERE. 8, 1, 1. Conviensi adunque principalmente che il luogo che s'apparecchia a verziere ovvero giardiniere, si purghi prima dall' erbe e radici malvage e grandi. (*Sebbene quel* giardiniere *può essere stata una chiosa in margine che poi si è venuta poco a proposito a cacciare nel testo; il latino ha solamente* viridarium).

GICHERO. 6, 60, 1. L' iaro, cioè gichero, il quale per altro nome è detto Barbaaron, ovvero Piè vitellino, è caldo e secco in secondo grado.

GIELO. 3, 7, 6. Del mese di Gennajo dopo 'l gielo, e di Febbrajo e di Marzo, poichè 'l grano è di quattro foglie, col sarchiello e colle mani da tutte le bastarde erbe si mondi.

GINEPRO. 4, 44, 5. Si tolga il ginepro cotto in caldaja di vino, e sia messo nel vaso con vino bogliente.
E 5, 29, 1. Il ginepro è un arbuscello piccolo noto assai.

GIOCONDITA'. §. 4, 18, 1. Il loro granello sia dalla luce trasparente e risplendente, e 'l toccamento con morbida giocondità calloso.

GIOGAJA. 9, 60, 1. Abbiano (*le vacche*) gli orecchi pilosi, e le mascella compresse, e la giogaja grandissima e pendente.
E cap. 64, 1. Abbiano (*i buoi*) la testa altiera, muscolosa e composta, e con larga giogaja.

GIOVAMENTO. 1, 2, 1. L' essere del quale nelle cose generate fa giovamento, e prode a rarificarle ed alleviarle, ed in alto mandarle.

GIOVENCO. 9, 60, 1. Della generazione de' buoi son quattro gradi d' età; la prima è quella de' vitelli, la seconda è quella de' giovenchi, la terza de' buoi novelli, la quarta de' buoi vecchi.

GIOVENTU'. §. I. 4, 4, 4. È un altra maniera d' uve, la quale Trebbiana è detta, ed è bianca, col granello ritondo, piccolo, e molti grappoli avente: nella gioventù è sterile.
E §. II. 9, 79, 1. Adunque ne' boschi è lecito veder la gioventù, e quella quasi armata.

GIRFALCO, GIRIFALCO. 10, 14, 1. Il girfalco è uccello rapace maggiore che 'l falcone, ed è di gran virtù e di gran potenza.
E 11, 52, 2. Gli uccelli si prendono con altri uccelli dimesticati cioè con isparviere, astore, falcone, smerlo, girfalco, aguglia, guffo e coccoveggia.

GIT. 3, 11, 1. Git è un seme nero, e quasi triangolo, la cui erba nasce tra 'l grano, e tra la spelda, e tra segale, e in volgare si chiama Gitterone, e fa i fiori rossi a guisa di campanelle.

GITTAIONE. 3, 11, 1. Git è un seme nero, e quasi triangolo, la cui erba nasce tra 'l grano, e tra

la spelda, e tra segale, e in volgare si chiama Gitterone.

GIUGGIOLA. 5, 28, 2. Colgonsi le giuggiole nel tempo della vendemmia, quando dimostrano rossezza o vajezza.

GIUGGIOLO. 1, 7, 3. Si piantino piccole e basse piante fruttifere ec., e de' nocciuoli e de' giuggioli e de' meli.

GIUGNO. 12, 6, 1. Di Giugno si dee conciar l'aja, e nettarla d'ogni fastidio, e bene appianarla.

GIUMENTO. 9, 79, 3. Alla qual cosa hanno giumenti da basto del signore.

GIUNTURA. 1, 2, 2. E l'aere fortemente riscaldato apre le giunture e allarga e risolve gli umori.

GLABA. 5, 8, 1. Seminasi (*il cederno*) del mese di Marzo in molti modi, cioè con seme, con ramo e con glaba, cioè talea.

GLAUCO *add.* 4, 48, 9. E sono altri colori intra questi, cioè glauco e roseo, i quali sono intra il rosso e 'l bianco, e 'l pallido e 'l suppallido.

GLI *pronome.* §. II. 9, 62, 2. Altri sono, che gli (*montoni*) lasciano a lor volontade coprire, acciocchè non gli manchi il parto per tutto l'anno.

E 9, 63, 5. E allora gli s'accosti (*a' vitelli*) il bifolco con dolci lusinghe, e porgendo loro dilettevoli cose ec. gli brancichi dolcemente le nari.

GLUTINOSO. 4, 31, 2. Altri mettono un poco di mosto in mano, e freganlo; e se è puro e viscoso o glutinoso, è appiccicante; e se ha acqua, non è appiccicante.

GOCCIOLARE. 9, 14, 1. Alcuna volta fanno a modo d'acqua gocciolare gli umori per le nari, ed allora s'appella vermo volativo.

GOMBITO. 5, 19, 5. E ridotte in tronco infino alla misura d'un gombito e d'un palmo, nel ferimento della terra cavata si ficchino.

GOMMA. 2, 4, 4. Ed in alquante piante quando il calor respira, rimane molto umido, terrestre, viscoso e lucido per molta diafanità cioè trasparenza ec. Quando per lo caldo, aprente, poco distilla e per la freddezza dell' aere si secca, è detto *gomma*. È talvolta distilla per la ferita fatta nella pianta con ferro, ed è detto anche gomma, e non è di tanta virtù quanto la predetta.

GOMMARABICA. 6, 69, 2. Ma tuttavolta se la volessimo usaro (*la laureola*) per se, sì la doveremmo cuocere, e giugnervi gommarabica e mastice, acciocchè la sua malizia si rintuzzi.

GOMORREA. 3, 25, 5. Contro la gomorrea si cuoca un poco di castorio nel sugo suo, e dassi a bere.

GONFIARE. 9, 80, 5. Egli subito gonfiò la cornamusa, e cominciò a sonare.

GORGA. 10, 4, 1. Una volta il dì si vogliono pascere (*gli sparvieri*) dopo terza, quando la digestione avranno compiuta, che si conosce quando hanno vota la gorga da que' che sono usati. E se 'l eibo della gorga infino al dì seguente non discenderà, altrettanto senza cibo si lasci.

GORGOGLIARE. §. I. 6, 58, 2. Lo infermo riceva il fumo del detto vino per la bocca, e poi gorgogli il vino; la qual cosa asciugherà l'uvola, e purgherà il capo.

GORGOGLIONE. 3, 2, 1. Questa cosa dai gorgoglioni, e dai topi, e da altri animali, a' quali è nemica, la conserva.

GORGOZZULE. 6, 3, 4. Avicenna ancora dice che l'aglio cotto chiarifica la voce e 'l gorgozzule, (*qui vale sgargarizzarsi col vino*).

GORRA. 5, 62, 1. Anche è un' altra spezie di vinchi, i quali son detti Gorre.

GOTTA. 10, 6, 4. Alcuna volta (*gli sparvieri*) hanno mal di gotte

sto modo: tolgono i fichi, i quali si chiamano Grassule, ec.

GRATICCIA. 10, 36, 8. Fannosi ancora di queste graticce ravvolte, sicchè i pesci, che v' entrano, non sanno uscire.

GRATICCIUOLA. 4, 19, 2. Si pongano in su un' asse, o sopra alcuna graticciuola nel forno.

GRATICOLA. §. 9, 103, 1. Quando s' ode il mormorio grande e roco, conosciamo non esser sofficienti a mietere le graticole de' fiali.

GRAVAMENTO. 9, 27, 1. La quale (*lesione*) avviene per troppo gravamento della sella, o d' altro peso.

GRECO. §. 4, 4, 9. La greca e la vernaccia, che, avvegnachè appo noi vin buono facciano, fannone molto poco.

GREGGE, GREGGIA. 9, 62, 1. I tori ec. si deono dalle femmine partire, e poi rimettere nella greggia.

E cap. 76, 1. Colui che vuole ordinare e far greggia delle capre conviene nel suo cleggere consideri prima l' etadi.

E cap. 79, 2. Pascer si debbono le greggi insieme convenevolmente. Ciascuno la notte debbe stare intorno al suo gregge, e comunemente tutte vederle per novero. E alcuna volta si dee riducer la gregge al suo luogo, e sotto un maestro, cioè un guardatore, deono esser tutte.

E num. 2. Nè vecchio, nè troppo giovane, ma che possa sostener la fatica delle montagne, la qual di necessità convien che si faccia da coloro che 'l gregge seguitano.

GRILLA. 4, 4, 10. Buone (*uve*) sono grilla e ziziga, le quali in altro nome sono dette margigrana o rubiola.

GROFANO. 4, 40, 7. E poi prendi venti grofani per ciascuna corba, o con filo, o in pezza posti, nella bocca del vaso metti.

E 4, 43, 1. Se grofani vi aggiugnerai, ovvero alcuna cosa odorifera, acquisterà il loro odore.

GROMMA. 4, 41, 6. Alla perfine una scodella di gromma comune si mischi.

E cap. 42, 3. Molte volte si lavino col vino, e la lavatura con uova e gromma e vin rosso e sale vi si metta, ec.

E 6, 66, 1. Alla colatura si giunga polvere di tartaro, cioè gromma di vino e di fuliggine, e se ne faccia unguento.

GRONDA. §. I. 1, 8, 3. E la nera terra gemerà, e renderà cotali risudamenti, e non grandi gronde d' acqua.

E 5, 18, 2. La gronda delle sue foglie nuoce a' prossimani arbori, e a quegli della sua generazione similmente nuoce.

GROPPA. 9, 7, 1. La groppa (*del cavallo*) sia grossa e ampia.

GROSSEZZA. 1, 4. 9. E per la loro sottile risoluzione fanno grossezza di milza a coloro che la beono, (*parla dell' acqua ferma de' laghi*).

GROSSO. §. II. 1, 4. 6. Imperocchè la decozione sottiglia la sua sustanzia (*dell' acqua*), ed imperciò di sopra rischiara, e 'l grosso della terra discende al fondo.

GRUNGO. 6, 29, 1. La cuscute, cioè *podagra lini*, o grungo, è calda nel primo grado, e secca nel secondo.

GRUOGO. 6, 25, 1. Il gruogo è di due fatte, cioè salvatico e dimestico: il salvatico si semina come l' altre erbe, il quale è di piccola utilità; il dimestico è buono, il quale non si semina, perocchè non fa seme, ma le sue cipolle si colgono ec. quando son mature.

E num. 3. E' l gruogo si secca a debile e lento fuoco, e chiuso in alcun luogo si conserva.

GUAIME. 7, 2, 4. E se ancora vogliono aver grano, non l' arano

se non intorno alla fine d'Agosto, cavatone il guaime, e allora la rompono, e la seconda volta l'arano, e seminano ogni anno, e tuttavolta colgono l'erbe del guaime colle secce in questo modo.

GUALOPPARE. 9, 6, 4. Imperocchè per troppo gualoppare diventano spesso ritrosi, cioè che tornan indietro.

GUARAGNO. 9, 2, 3. Il cavallo dee esser generato da stallone, volgarmente appellato Guaragno, il quale sia diligentemente guardato e poco o niente cavalcato.

GUARDARE. §. IV. 10, 5, 1. Guardi il signore dello sparviere, che in alcun tempo non l'offenda.

§. VI. 9, 83, 2. Poi si dà lor (*a' fagiani*) panico, e grilli, e uova di formiche, e guardargli dall'acqua, acciocchè e' non nasca lor la pipita.

GUARDATORE. 9, 79, 2. Alcuna volta si dee riducere la gregge al suo luogo, e sotto un maestro cioè un guardatore, debbono esser tutte.

GUARDATURA. 9, 8, 1. Il miglior cavallo che sia, è quello che ha forte guardatura, o forte orecchia. (*Così ne' testi a penna*).

GUARI *avv.* 1, 4, 8. E non dimora (*l' acqua*) guari costretta, nè lungamente, ne' luoghi onde surge.

GUAZZARE. 5, 19, 17. Se vorrai metter l'olio in un vasel nuovo, il diguazzerai colla morchia cruda ovver calda, e guazzera'lo assai, sicchè la bea, e comprendala bene.

GUAZZATO. 5, 29, 4. I suo' rami col frutto e colle foglie cotti in acqua con vino, e messi in vaselli ec. rimenati intorno, ivi entro guazzati, mirabilmente purganò i vaselli, e danno loro odore e sapore laudabile e buono.

GUAZZATOJO. 1, 5, 14. E se al tutto l'acqua non è viva, si facciano le cisterne sotto i tetti, e'l guazzatojo si faccia all'aria dall'altra parte.

GUERNIMENTO. §. I. 1, 6, 1. S'egli è posto intra l'altre case delle villa, non ha bisogno la corte di tanta fortezza e guernimento di chiusura.

E 11, 6, 1. Ne' guernimenti delle tombe non sieno piantati arbori, che'l guernimento non sia guasto per la 'ngordigia de' frutti, e non sia procurato accrescimento d'alcuni arbori in cotal guernimento, ma tutti gli arbori sien convertiti a fortezza di guernimento.

GUERNIRE. 8, 7, 4. E coperto il vasello si guernisca per modo che l'acqua non vi possa entrare.

GUERNITO. 6, 101, 5. Quando la donnola s'apparecchia di combattere col serpente, mangia la ruta, e guernita del suo odore e virtude sicuramente assalisce e uccide il basalisco.

GUFO. 10, 16, 1. Il gufo e la coccoveggia sono di una medesima natura, e sono animali che piuttosto la notte volano, che'l dì.

GUIDALESCO. 9, 30, 1. Appresso vi si fanno piaghe piccole, ovvero grandi, le quali tutte s'appellano vulgarmente guidaleschi.

GUSCIO. 5, 8, 9. E questa decozione si fa in due modi: ovvero con guscio o sanza guscio; e quelle che cotte sono col guscio, sono di dura digestione.

E 5, 23. 7. In una siliqua, ovvero guscio, produce (*il dattero*) i suo' frutti e ramicelli, ne' quali i suoi frutti sono. I quali gusci non s'aprono dalla parte di sopra, come diviene nella tunica, ovvero guscio, della rosa o del giglio, e di altri molti fiori, ma s'aprono di sotto dalla parte del ramo.

I

IARO. 6, 60, 1. L'iaro, cioè gichero, il quale per altro nome è detto Barbaaron, ovvero Piè vitellino, è caldo e secco in secondo grado.

IGNEO. 6, 133, 1. L'ortica è detta, imperocchè il suo toccamento riscalda la mano, imperocchè è di natura ignea, come dice Macrobio.

IGNOBILITA' 10, 15, 1. E queste cotali (*aguglie*) dechinano ad ignobilità e natura di nibbii.

IGNUDARE. 6, 2, 10. Acciocchè 'l tempo, ad alcuni de'semi contrario al tutto, non ignudi la terra.

IL. §. IV. 9, 14, 5. Da indi innanzi si muti due volte il giorno.

ILLIRICA. 4, 40, 5. Altri, in verità, così i vini condiscono: togli cardamomo, ghiaggiuolo, illirica ec.

ILLUSTRAMENTO. 2, 23, 8. Imperocchè in quella più che in ogni altra parte, è caldezza e temperata umidità, per lo illustramento del temperato caldo del Sole..

ILLUSTRE *tit.* All' eccellentissimo Principe Messer Carlo Secondo, per la Dio grazia Re illustre di Cicilia e Gerusalemme.

IMBAGNAMENTO. 4, 47. 4. E lo imbagnamento della bocca di quello vale al medesimo.

IMBAGNARE. 6, 9, 1. S' imbagni in acqua, nella quale cotta sia l'artemisia.

IMBAGNATO. 9, 102, 7. Ma con dolce liquore l' api imbagnate e rinchiuse terremo.

IMBASTARDIRE. 11, 11, 4. I semi più avaccio tralignano, degenerano e imbastardiscono ne' luoghi umidi, che ne' secchi.

IMBIUTARE. 3, 2, 1. Ma fatti i granai, siccome dice Palladio, si debbono imbiutare di terra e di morchia.

IMBOLSIRE. 9, 65, 4. Lungamente si stanno (*i buoi*) così infermi, e cognosconsi in ciò che imbolsiscono ovvero tossono.

IMBRATTARE. 2, 25, 28. Allora con loto si debbe sopra essa ugnere e imbrattare, lasciando la gemma tutta libera e aperta.

IMBUTO. 6, 101. 4. Si prenda di buon vino, e si scaldi, e si gitti sopra la ruta, e lo 'nfermo riceva il fummo per imbuto.

IMMAGRIRE. 1, 4, 13. L' acqua salsa fa disseccare ed immagrire.

IMMEZZARE, IMMEZZIRE. 5, 20, 10. Ed imperò si dee fare che (*le pere*) s' immezzino, e lascino l'asprezza.

E 6, 21, 3. I cocomeri son migliori quando son maturi; la qual cosa si conosce quando immezzano, e diventano più leggieri.

IMMOLLAMENTO, 2, 13, 10. Noi ancora vedemo seccar molte piante, quando il letàme secco, e non ben corrotto, sarà posto appresso di loro, se non s' ajutano o provveggono di molto umido acqueo per continuazione d' immollamento.

IMPACCIARE. §. III. 1, 6, 10. Prendi guardia di non lasciar crescere in alto i pedali ec., perchè fuor di ragione impaccerebbon la corte.

IMPAGLIATO. 5. 19, 11. E tagliato via quello che avanzerà di fuori, si prenda loto impagliato, e copirrai il detto luogo.

IMPANIARE. 10, 24, 1. Gli uccelli si prendono col vischio, ovvero pania, in molti modi: uno modo è, che s' impanino verghe sottilissime d'olmo.

IMPARI. 9, 86, 1. Colui che perfette galline vuole avere, dee eleggerle feconde, che spesse volte son quelle di rossa piuma, e penne nere, e d' impari dita.

E num. 6. Al por dell' uova si vuole osservare che sien di numero impari.

IMPASTURA. 9, 49, 1. Fassi ancora una infermità al cavallo, che si chiama volgarmente *formella*, intra la giuntura del piè, e 'l piè di sopra alla corona, presso alla impastura. (*Così hanno i TT. a penna, lo stampato per errore ha* pastoia).

IMPEDIMENTIRE. 2, 5, 5. È fatto rivolgere in se medesimo, e

sativo, cioè acconcio a seme; il consito, cioè inarborato; il compascuo ed il novale.

INASPRIRE. §. I. 1, 3, 2. I venti meridionali ec. fanno putride febbri, ma non inaspriscono il gozzo.

INCALCARE. 2, 23, 9. La sua corteccia ec. tanto sia incalcata alla parte di sotto, che mezzanamente si congiunga allo stipite per istrettura.

INCAPESTRARE. 9, 52, 1. Avviene ancora alcuna volta, quando i piè di dietro del cavallo s'incapestrano.

INCASTRATO. 10, 55, 5. Con due piccole assicelle incastrate da ciascun capo una, sicchè di sotto a loro sia pari.

INCENDERE. 3, 7, 17. Massimamente se le legne sieno dolci, e che tosto s'incendano.

E cap. 22, 1. Ne' boschi dell' alpi si sega del mese di Maggio e di Giugno tutti i ramuscelli degli arbori, o seccansi, e poi del mese d'Agosto s'incendono.

INCENDIMENTO. 5, 14, 6. Prese a digiuno (*le more*) in acqua o in vino, sono refrigerative, e tolgon la sete, e ammortan lo 'ncendimento del caldo.

INCENERARE. 2, 13, 4. L'umido se ne trae fuori, e rimane il secco cascante in cenere, secondamente che s'incenera ogni sterco d'animale.

INCENSIVO. 6, 49, 1. La flamula è calda e secca nel quarto grado, e chiamasi flamula perchè ha virtù incensiva.

INCENSO. 4, 40, 5. Togli gruogo dramme tre ec., d'incenso maschio stacciato dramme tre.

INCERATO. *add.* 2, 13, 17. Si dee porre sopra la fessura, e cortecce che si deono congiugnere, alquanto della corteccia del medesimo arbore, o di panno lino incerato, e strettamente con un vinco si leghi.

INCHINATO. 6, 67, 3. Ma se (*le pecore*) anderanno gravi, e col capo basso e inchinato, certamente saranno inferme.

INCHIOSTRO. 5, 8, 8. La qual cosa testimonia il panno bagnato d'inchiostro, lo quale ec.

INCHIOVATURA. 9, 55, 1. Fassi al cavallo una ragione d'inchiovatura, la quale dannifica dentro il tuello infino al fondo; anche si fa un'altra inchiovatura, che passa intra 'l tuello e l'unghia, la quale dannifica meno il tuello dentro.

INCISIVO. 4, 47, 1. L'aceto è freddo e secco in secondo grado, ed ha virtù penetrativa e incisiva per la sua sustanzia, o costrettiva per le sue qualitadi; *(il Lat. ha* divisivus).

INCLINANTE. 5, 27, 2. Ne' freddi, (*le sorbe*) inclinante il Marzo, si dispongano.

INCOLLARE. 1, 9, 5. Ma innanzichè vi si volga il corso dell'acqua, vi si dee metter favilla mista, che con alcuno liquore vi si discorra, acciocchè saldi e incolli i doccioni, se avessero alcuno vizio.

INCONSIDERATAMENTE. 1, 6, 3. E se il luogo fosse in parte pericoloso, disposto molto alle forze de' potenti nemici, più sicura cosa sarà abbandonare a tempo cotal luogo, che mattamente e inconsideratamente disporsi a morire.

INCONVENEVOLE. 11, 17, 1. Nel troppo duro stipite lo innestamento è inconvenevole.

INCONVENIENTE *add.* 5, 13, 14. E 'l liquore insipido ec. pertiene a frigidità, onde è inconveniente e secondo medicina e secondo beveraggio.

INCORPORABILE. 2, 6, 8. Il sottile (*umido*) che passa e si converte in fiore, non è così incorporabile alla pianta.

INCORPORARE. 1, 4, 1. E quando l'umido dell'acqua e 'l secco della terra si temperano ed incorporano

insieme, dall' umido acquisterà il secco ecc., e l' umido acquisterà dal secco.

INCOTTO. 9, 65, 2. Incotte le vene, e ristrette le pelli, la cicatrice nata in un certo modo colla medesima tagliatura difende la piaga dal flusso del sangue.

INCRESCIMENTO. *pr.* 4. Per increscimento di lungo circuito e di danneggiata libertade ecc. tormentato e commosso, di ritornar mi parve alla propria magione.

INCUOCERE. 9, 57, 2. Incontanente cotale ingrossamento, così per lungo come per traverso, acconciatamente s' incuoca.

INDEBILIRE. §. 1, 2, 3. L' aere freddo fa tornare il calore innato, e indebilire i nervi.

INDEGNATO. 10, 2, 2. E sopra alcuno arbore spesso indegnato (*lo sparviere*) in tal maniera si pone, che appena vuol tornare al Signore.

E 10, 5, 2. Quando e' non può aggiugnere l' uccello, spesso indegnato si fugge.

INDENTRO. 1, 2, 3. L' aere freddo fa tornare il calore innato, cioè naturale, indentro, e genera catarro.

INDIGESTIBILE. 9, 66, 3. La loro carne si giudica esser troppo maninconica, e indigestibile.

E cap. 85, 1. Ma sono assai indigestibili e viscose (*l' anitre*).

INDIGESTIBILITA'. 4, 48, 19. Il vino di niuno odore dimostra della sua fummosità la grossezza e gravità e indigestibilità.

INDIGESTIONE. 3. 8, 8. Quegli che spessamente la fava usano, indigestione e enfiagione hanno, ancorachè sanissimi sieno.

INDIGESTO. 3, 7, 15. La midolla (*del pane*) è viscosa e grossa e indigesta, onde crudi e flemmatici umori genera.

E 9, 23, 1. Questa infermità, che volgarmente s' appella aragaico ec. costrigne il cavallo a mandar fuori lo sterco indigesto, e liquido a modo di acqua.

INDISTINTO *add.* 2, 3, 1. Ma la forza ovvero virtù del Cielo è in loro siccome virtude indistinta, e non determinata a spezie.

INDOMITO. 9, 66, 1. Infra la generazione de' buoi alcuni sono che son neri e grandi e forti e quasi indomiti, e si chiamano bufoli.

INDOTTO coll' O stretto *add.* 2, 13, 8. E per le indotte ragioni sono più convenevoli al letame delle piante.

E num. 11. Perchè di tutte queste cose si ricoglie che il letame che muta la natura della pianta, dee essere nelle indisposizioni indotte di sopra.

INDOTTRINABILE. 9, 2, 5. La quale se avrà passati dieci anni, ne nascerà indottrinabile e cattivo puledro.

INDUGIARE. 2, 23, 25. Perchè lo frutto suo s' indugerebbe in molti anni.

INDURABILE. 2, 13, 5. Ha bisogno di tal cibo, che sia indurabile e seccabile per la terrestrità.

INDURAMENTO. 2, 8, 6. Il modo, per lo quale la pianta dimestica diventa salvatica, è per mancamento di cultivare, e per induramento e seccamento del luogo.

INDURARE. 1, 3, 3. Per la qual cagione questo vento fortifica e indura e rompe quelle cose che manifestamente scorrono.

E 2, 20, 1. I loro semi non sieno ancora fermati, e per maturità indurati.

E 5, 26, 3. Sono (*le ghiande*) alla digestione contrarie, e indurano il ventre.

INDURRE. §. II. 4, 6, 4. Acciocchè, spente le radici della primaja vigna ec. la novella vite sicuramente si possa inducere.

INDUTTIVO. 6, 67, 3. Diventa (*la lattuga*) più convenevole a mangiare cotta che cruda, perocchè 'l

suo latte per lo calor del fuoco scema, per lo quale era induttiva del sonno.

IN ENTRO. 9, 7, 1. Dee avere (il *cavallo*) i suoi occhi grossi, e che non gli abbia scavati in entro, (*cioè* affossati più del convenevole).

INFAMATO. 4, 10, 1. Alcuna volta nel luogo di un'altro, ehe d'infamata generazione sia, il sermento della nobile vite si propaggina.

INFASTIDIRE. 5, 13, 14. Per la qual cosa (*il liquore insipido*), infastidisce lo stomaco e indebolisce, e rendelo molle, e non lascia digestire il cibo nello stomaco.

INFERMICCIO. 4, 5, 2. Nel grasso campo poni quelle (*viti*) che sono deboli, ovvero infermicce (*cioè* scriate, di poco vigore).

INFERTA'. 8, 6, 9. È buona cosa avere vini medicinali, i quali si possano usare per quelli che agevolmente caggiono in infertà. E questo si farà, quando le medicino semplici o composte, e che abbiano virtù di rimuovere quella cotale infertà, si metteranno nel predetto modo nel vino.

INFESTAZIONE. 9, 103, 1. Quando i fuchi, che sono api maggiori, con grande infestazione le perturbano, significano maturi i meli.

INFESTEVOLE. 6, 2, 17. Il cece è da seminare intra i camangiari come dice Palladio, per molte maraviglie, acciocchè i camangiari infestevoli animali non generino.

INFESTUTO. 9, 21, 1. Questa infermità addiviene quando il cavallo sudato, o di superfluo riscaldato, si pone in luogo freddo o ventoso; imperocchè il vento, perchè i pori sono aperti, entra per la bocca e per li membri; per la quale si segue attraimento di nerbi con un poco di enfiamento, ehe fa venire i dolori e impedisce l'andar del cavallo; e appellasi volgarmente questa infermità *infestuto*. (*Così lo stampato; ma in alcuni testi a penna si legge* infescuto.

INFIAMMAMENTO. 9, 30, 1. Quasi tutte le lesioni che vengono al dosso (*del cavallo*), hanno principio da infiammamento; (*qui nel signific. del* §. II. d' Infiammazione).

INFIAMMATIVO. 6, 94, 1. Ha ancora in sè (*la pastinaca*) alcuna virtude infiammativa.

INFIN A TANTO, e INFINOATTANTO. 5, 48, 9. Prendi le rose fresche, e mettile per se in un vasello, e nella caldaja metti l' acqua infinoattanto ella bolla.

INFINCHÈ. 9, 52, 1. Ed escane il sangue, infinchè il cavallo quasi infralisca.

INFLUERE. 6, 1, 6. Le quali muovono per movimento di stelle e del cielo, che sia l'anima ad influere cotali forme al corpo a sè congiunto.

INFLUSSO. 6, 1, 6. Ma sono delle forme, secondo che influsse sono, cioè discorse dalle intellettuali e separate sustanzie.

INFONDERE 5, 16, 5. E poi spesse volte si infondano (*le nespole*), ovvero tuffino, sicchè non galleggino.

§. 2, 2, 1. Per la virtù del cielo, la quale infonde vita vegetabile a tal mistura.

INFORMARE. §. IV. *pr.* 1. L'animo dell'uomo sia informato alla conoscenza delle cose utili e dilettevoli.

INFORZARE. 4, 45, 1. Ma meglio si provvede ehe 'l vino non inforzi, se si tenga in cella fredda, in pieni vasi.

INFRACIDAMENTO. 2, 12, 1. L'erbe, e qualunque cosa vive e cresce radicalmente fitta nella terra, hanno bisogno o d'una o di più delle cinque cose, cioè di seme e d'infracidamento, d'umore, d'acqua e di piantamento.

INFRACIDARE. 2, 21, 6. I semi si infracideranno, e l'utilità del seme non andrà innanzi, nè alligenerà.

INFRACIDATO. 10, 6, 1. Alcuna volta avviene per gli soli spiriti ec., e alcuna volta per umori infracidati in alcuna parte del suo corpo.

INFRALIMENTO. 6, 55, 1. Dissolve tanto, che gli spiriti infraliscono e vegnono meno; per lo quale infralimento si mortificano le membra.

INFRALIRE. 6, 55, 1. Dissolve tanto che gli spiriti infraliscono e vegnono meno; per lo quale infralimento si mortificano le membra.

E 9, 52, 1. Colla rosetta, si rompa, ed escane il sangue, infinchè il cavallo quasi infralisca.

INFRAMMETTENTEMENTE. 2, 4, 8. Trae per la radice della pianta inframmettentemente dall'abbondanza dell'acqua piovana molto nutrimento. *(Il Lat. ha* multis vicibus interpolatis.

INFRAMMETTERE. 2, 23, 2. Imperciocchè la forma formale delle piante intra le cose animate è più attuffata e inframmessa nella materia.

INFRANTO, 5, 19, 3. Piantansi con piante che abbian radici, o con piante divelte da' pedali, e dalla parte di sotto infrante e lacere.

INFREDDAMENTO. 5, 39, 2. Delle canne si fanno i pali e le pertiche delle vigne, e stuoje, delle quali i poveri fanno tramezzi nelle lor case, e secondochè dice Avicenna, sono di forte infreddamento (*cioè* sono per natura fredde, e rendono e cagionan freddo).

INFRENARE. 9, 9, 1. Il cavallo, le cui mascelle son grosse, e il collo corto, non s'infrena di leggieri.

INFRIGIDIRE. Cr. . . . . . La sua umiditade fa infrigidire tutte le cose, e tienle temperate.

INFRUTTIFERO. 5, 51, 6. Isidoro dice che il fiore o 'l seme del salcio ha questa virtù, che se alcuna lo berà, non genererà figliuoli, ma diventerà infruttifera.

INFRUTTUOSO. 1, 6, 8. Ancora si dee procurare che le piante infruttuose nate quivi non vi crescano.

INGEMMARE. §. II. 5, 10, 7. Anche si può ingemmare, ovvero impiastrare, o innestare a bucciuolo del mese di Giugno o di Luglio.

E 12, 4, 1. Anche si possono seminare e innestare i melagrani; o 'l pesco, come dice Palladio, si può ingemmare.

INGENTILIRE. §. I. 5, 1, 4. E per la sua bontà ingentilisce gli arbori cotal luogo.

INGHIOTTIRE. 6, 91, 2. Fattone polvere, si dia (*il psillo*) con uovo da inghiottire.

INGIU'. 9, 3, 1. Per lo montuoso fanno (*i cavalli*) miglior gamba per l'esercizio dell'andare in su ed in giù.

INGRASSAMENTO. §. 8, 6, 6. Allora nella detta cavatura infondono τίνοιτον, così appellato da' Greci, con acqua imprima risoluto ad ingrassamento di sapa.

INGRASSANTE. 6, 1, 1. Perchè dal primo umore ingrassante in terra meno si partono.

INGRATICOLARE. 9, 87, 2. Sia la finestra ingraticolata di ferro o di legno, acciocchè per quella i rapaci uccelli non possano volando.

INGRATICOLATO. 9, 81, 2. Sia la finestra ingraticolata di forro, o di legno.

INGROSSAMENTO. 9, 37, 2. In contanente cotale ingrossamento, così per lungo, come per traverso, acconciamente s'incuoca.

INLAUDABILE. 5, 7, 13. E imperò (*la pasta del frumento*) enfiagioni e dolori e oppilazioni genera, e nutrimento duro e grosso, e inlaudabile (*cioè* malvagio).

INNAFFIAMENTO. 2, 13, 26. Altri

con innaffiamento riducono in abbondanza le terre.

INNANZI *avv.* §. IV. 5, 19, 2. Perocchè in esso, benchè (*l' ulivo*) s' appigli, non vi va innanzi.

E 9, 69, 1. Gli agnelli nati innanzi al verno vivono, e vanno innanzi.

INNESTAGIONE. 11, 42, 1. Molto diletta avere innestagioni maravigliose ed in un arbore di diverse maniere.

E appresso: Molte maraviglie di innestagione si mostrano a coloro che ogni cosa cercano spermentare.

INNESTAMENTO. 2, 9, 8. Anche per innestamento, e per ugnimenti e mollificamenti, ovvero morbidamenti di quelle.

E 2, 23, 1. Lo innestamento si fa in molti modi.

INNESTARE. 4, 11, 1. Le viti si innestano o in viti o in arbori.

E appresso: Eleggasi il tronco da innestare tale che sia saldo, ed abbia abbondanza dell' alimento dall' umore.

INNESTATORE. 2, 23, 26. I quali rampolli potranno essere tanti, quanti piacerà allo innestatore.

INNESTATURA. 2, 8, 9. Per cagione di tagliatura o d' innestatura per la sodezza sua ritiene più il natural calore.

IN OCCULTO. 9, 87, 3. Alcune (*colombe*) ec. più volentieri in aperto ec. covano, e alcune più volentieri fanno in occulto.

INONDARE. 2, 29, 1. Per loro crescimento, e abbassamento de' luoghi prossimani, inondano (*i fiumi*) e cuoprono la superficie della terra.

INONDAZIONE. 2, 17, 10. Quando sarà giunta al mare per inondazione, e gittata sopra la salsuggine della riva.

IN PRIMA. §. II. 11, 16, 4. Quando la pianta si traspone, s' ella non fia piccola, sia opposta a quelle parti del cielo, come era in prima.

INSALATO. 5, 14, 8. La mora insalata e secca strigne il ventre fortemente, ed è utile alla dissenteria.

INSEPARABILE. 2, 19, 9. Mai da quella non si diparte, siccome accidente inseparabile.

INSIEMEMENTE. 2, 21, 2. Allora ch' egli è aiutato dal caldo, e dall' umido, e dal vivifico lume del Sole e della Luna insiememente.

INSINATTANTOCHÈ. 9, 19, 3. Insinattantochè al pristino stato non è ridotto.

INSINO. 2, 23, 38. Racconta ancora Columella un altro modo di innestare, e dice che per insino alla midolla l' arbore si fori con succhielli, i quali usano i Gallici.

INSIPIDO. 5, 12, 9. È da sapere che nelle mele è enfiamonto, e propriamente in quelle che non son dolci, e le insipide sono molto acquidose, e declinano di soperchio ad umidità.

E cap. 13, 13. Il liquore insipido il quale ha quasi sapor d' acqua, per l' abbondanza del suo liquore e acquosità pertiene a frigidità.

INSOAVE. 9, 100, 3. Fanno il mele insoave, siccome del fico: del citiso buono, del timo ottimo.

INSTINTO. 10, 2, 1. Da tutti gli uccelli, i quali perseguita (*lo sparviere*) per istinto di natura è conosciuto.

E cap. 11, 1. In su quella (*pietra*) più si dilettano (*i falconi*) per istinto di natura, e per loro consuetudine.

IN SU *avv.* 9, 5, 1. Per lo montuoso fanno miglior gamba (*i cavalli*), per l' esercizio dell' andare in su ed in giù.

Preposiz. 9, 104, 2. Ponlo in su una stanghetta nettissima.

INTAGLIAMENTO. 6, 77, 1. Son certi, che fanno tali intagliamenti, acciocchè ingannino le femmine.

INTEGRALE. 2, 4. *tit.* Della divisione delle piante nelle lor parti integrali.

INTEGRITA'. 2, 13, 2. Quella cosa

la quale è umida, e ben mischiata insieme, e che dimora in sua integrità e salvezza.

INTEMPERANZA. 3, 3, 1. La vena è di due maniere: salvatica e dimestica. La salvatica nasce tra 'l grano, conciossiacosachè la troppa umidità e intemperanza della terra sì convertisca in vena (*qui* inegual temperamento).

INTENEBRARE. 6, 67, 3. Imperocchè (*la lattuga*) intenebra gli occhi, e corrompe la materia dello sperma.

INTERIORA. 6, 74, 1. La marcorella ec. mena fuori la collera dal fegato, dallo stomaco e dalle interiora.

INTERNODIO. 4, 3, 2. Alcune (*viti*) sono, che hanno spessi nodi, ed alcune hanno le gemme per lunghi internodi distanti.

INTERPOSIZIONE. 2, 19, 3. Se non è grassissimo (*il letame*), gli conviene fare alcuna interposizione.

INTERPOSTO. 10, 36, 6. Il pescatore alcuna volta, interposti alquanti dì, va al sopraddetto luogo.

INTERRATO. 5, 51, 5. Delle pertiche si fanno ec. siepi e chiusure di corti e di portici, e molte altre utili cose, siccome sono pareti interriati, e graticci, e simiglianti cose.

INTESO. 1, 6, 3. I quali (*ladroni*) spesse volte stanno intesi a far danno, eziandio nel pacifico tempo.

INTESSERE. 2, 28, 6. E poi di sopra di vimini o di pruni posti per diritto s' intessono.

INTIEPIDITO. 9, 14, 5. Ma poi si lavi la piaga due fiate per giorno con vino alquanto intiepidito.

INTIGNERE. 5, 18, 2. Deesi la pianta di sotto intignere in bovina.

INTIGNOSIRE §. 9, 68, 1. Imperocchè non solamente quella umidità le lor lane corrompe, ma eziandio corrompe ed intignosisce, e infracida le loro unghie.

INTINTO. 6, 104, 2. Contra 'l riscaldamento del fegato si prenda una pezza intinta nel suo sugo (*dello strigio*) e vi si ponga suso.

E cap. 105, 1. Le pezze intinte nel sugo suo (*della semprevisa*) ec. molto vagliono contro alla sua caldezza.

INTONICARE. 9, 87, 1. Facciasi adunque la torre di pietra ec. con pareti bene intonicate e' mbiancate ec., sotto la quale sia un circuito di pietre sportato in fuori che sia bene intonicato.

INTONICATO. 9, 87, 1. Facciasi adunque la torre di pietra ec. con pareti bene intonicate e 'mbiancate.

INTORNO. *Prepos.* 1, 1, 1. Dirò adunque primieramente della cognizione della bontà del luogo abitevole in comune, la quale sta intorno di cinque cose, cioè intorno alla purità dell' aere; intorno all' impeto de' venti, intorno alla sanità dell' acqua, intorno alla qualità del sito, e intorno all' abbondanza della terra.

§. I. 5, 14, 1. Puossi seminare (*il moro*) ne' temperati luoghi nel mese di Marzo, e intorno la fine di Febbrajo.

INTORNO INTORNO. §. 9, 32, 1. E'l luogo intorno intorno si prema colle mani acciocchè n' esca fuori la puzza.

INTORTO. 4, 12, 2. Ma da tagliare sono i mortali, intorti e deboli, e ne' mali luoghi nati sermenti.

INTRA. 9, 102. 3. E così intra più volte si potranno tutte avere.

INTRIDERE. 1, 11, 4. Quando si intride (*la calcina*), si mescoli con essa delle tre parti le due di rena.

E 4, 46, 2. Prendi del migliore aceto che troverai, e distempera ovvero intridi con quella polvere, sicchè faccia panicci ben secchi.

INTRIGAMENTO. 1, 26, 9. Sia la zolla solubile, e quasi nera, e sufficiente a coprirsi collo intrigamento della sua gramigna.

INTRIGATO. 2, 28, 8. Si dispongano e acconcino intrigate, e si leghino ove bisogno sarà.

E 9, 49, 1. Il luogo, dove si fa, è nervoso, e pieno di vene, e di arterie da ciascuna parte intrigato.

INTRISO *add.* 1, 9, 2. Le quali giunture si deono poi dentro stuccare con calcina viva, intrisa con olio.

INTRISTIRE. §. 5, 14, 3. Ancora innestata la detta pianta nell' olmo, secondochè dice Palladio, si appiglia, ma molto intristisce.

INVECCHIUZZIRE. 9, 74, 3. Quando gli agnelli sono dalle madri rimossi e partiti, si deve aver diligenzia che per disiderio non invecchiuzziscano.

INVERMINARE. 2, 24, 4. Molti di così fatti frutti caggiono, eziandio innanzi che sien maturi, e agevolmente inverminano.

INVERNICATO. 5, 20, 9. Di poi che la loro carne sarà risoluta, si richiuggano in coppelle, o in vasello di terra invernicato.

INVISCHIATO. 9, 90, 2. Sono presi dagli sparvieri ec., i quali uccider si può con due verghe invischiate.

INUMIDIRE. 3, 4, 2. Il cece è di molto nutrimento, e inumidisce il ventre, ma genera ventosità ed enfiamento.

E 4, 48, 4. La state e nella calda regione il vino molto inacquato di necessità si conviene, imperocchè i corpi rifrigera ed inumidisce per l'acqua che v'è mischiata.

ISOPO. 9, 59, 1. L' isopo è caldo e secco nel terzo grado, ed ha virtù secondo le foglie e i fiori, non secondo le radici: diuretica e consumativa e attrattiva.

ITTERICO. 5, 4, 3. L' orina provoca (*il cece*), e i mestrui, e vale a' ritropici e agl' itterici.

E 5, 13, 12. Se negli occhi degli itterici, cioè gialli, si distilla, rimoverà da essi il citrin colore.

ITTERIZIA. 6, 104, 1. Contro alla oppilazion della milza e del fegato, e massimamente contro alla itterizia ec. si dia il sugo (*del solatro*) a bere.

JUGERO. 3, 7, 4. A uno iugero, ovvero bubulca, basta una corba di grano.

E 9, 80, 4. Sopra 'l quale era una selva di cinquanta iugeri di terra Il iugero si è spazio di terreno di piè 240, e di larghezza di piè 220.

IVI ENTRO o IV'ENTRO. 5, 14, 7. Avicenna dice che la mora è rea allo stomaco, perocchè si corrompe iv'entro.

IUSQUIAMO. 6, 58, 1. Il iusquiamo è freddo e secco nel terzo grado' ed è seme d'un erba che si chiama cassilagine, ovvero dente cavallino.

L

LABBRO. §. 4, 30, 1. Altri il vaso, come detto è, dentro e di fuori, impeciato, in pozzo pongono, sicchè solamente le labbra soprastieno.

LACCIO. 10, 22, 2. Si fanno molti lacci delle setole del cavallo in una funicella della detta materia tessuta.

E num. 3. Gli uccelli d' acqua si prendon pure in quel medesimo modo, quando presso all' acqua ec. cotali lacci si tendono.

LACERO. 5, 19, 3. Piantansi con piante che abbian radici, o con piante divelte da' pedali, e dalla parte di sotto infrante e lacere.

LACERTO. 9, 10, 4. E in simil modo si faccia nelle gambe dinanzi, facendo le predette cotture dentro ne' lacerti.

LACUNA. 9, 84, 1. Se fiume vi manca, una lacuna vi si faccia.

LACUNALE. 11, 4, 3. L'acque pessime sono le lacunali, e paludali, e quelle che tengono mignatte.

LACUNOSO. 11, 4, 3. Nè ogni acqua corrente o discoperta, ma quello

che sopra il libero luogo, non puzzolente nè lacunoso, discorre.

LAGO. 1, 4, 8. L'acque ferme de' laghi, spezialmente le discoperte son ree e gravi e malvage.

LAGRIMA. §. 4, 11, 9. Fannosi ancora gli predetti innestamenti ec. quando le viti lagriman con umore spesso, e non acquoso, avvegnachè fatti nel tempo, che acquose versan le lagrime.

E appresso: Possonsi ancor far del mese di Maggio e di Giugno, già consumate le lagrime.

LAGRIMARE. *neutr.* §. II. 4, 12, 9. Fannosi ancor gli predetti innestamenti ecc. quando le viti lagriman con umore spesso e non acquoso.

LAGUME. 9, 61, 1. Più utilmente dimorano dove l'acqua piovana fa lagumi, ovvero laghi.

LAMBRUSCA e LAMBRUSCO. 4, 12, 12. Anche sono arbori, i quali hanno viti, le quali in niun tempo si potano, come quelle che fanno le lambrusche, che sono viti salvatiche.

E cap. 42, 2. Annera ottimamente (*il vino*) nel tempo della vendemmia con uve che si chiamano albatiche, e coi lambruschi ben maturi.

LANGUIDO *add.* 2. 26, 5. E che non sieno ritorti, nè sterili, nè languidi per magrezza.

LANUGGINE. §. II. 2, 23, 16. E de' labbri della fessura tolta via ogni lanuggine, se vi fosse, colla punta d'un piccolo coltello acuto ficcherà'vi entro il rampollo.

LAPAZIO. 6, 66, 1. Il lapazio ovvero la romice è calda e secca nel terzo grado, o nel secondo, secondo Avicenna, ed enne di tre maniere.

LAPPOLA. 2, 26, 3. È da sapere che quella (*terra*) è utile a seminarvi grano, la quale naturalmente e per sè medesima produce ec. le prugne salvatiche, le lappole, il farfaro, la cicuta ec.

E 6, 70, 1. La lappola è un'erba che nella sua sommitade ha certi capitelli, li quali molto s' appiccano alle vestimenta.

LARICE. 5, 31, 1. L'abete, che volgarmente si chiama piolla e larice, son quasi una medesima cosa.

LASSATIVO. 6, 56, 3. La scatapuzza è molto lassativa e purga di sopra e di sotto.

E 6, 69, 1. Laureola è un erba lassativa, ed è calda e secca nel quarto grado.

LASTRICATO *add.* 9, 61, 1. L'utili stalle son quelle che son poste sopra 'l sasso, o che sono lastricate di pietra, o che hanno suolo di ghiaia o di rena.

LATO. V. L. *add.* 2, 22, 3. Massimamente quelle le quali hanno i pori aperti, o le midolle late.

E 6, 76, 1. Enne un' altra, la quale ha più lunghe e più late e più acute le foglie.

LATRARE. 6, 7, 3. Il lor latrare sia grave e con grande aprimento di gola.

LATTAJUOLA. 10, 6, 4. Si curano (*gli sparvieri*) con latte d'erba, la quale lattajuola è chiamata.

LATTIFICCIO. 6, 77, 4. Se colle foglie si stropicceranno le macchie, si rimuoveranno, e del suo lattificcio sì si rimuovono le litiggini.

E 9, 72, 1. Rappiglieremo il cacio ec. co'fiori di cardo salvatico, o col lattificio del fico.

LATTUGA. 6, 67, 2. La lattuga è fredda e umida temperatamente.

E num. 5. È una ragion di lattuga che per se medesima nasce, la quale s'appella lattuga caprina, la quale se si gitta in mare, si muojono i pesci, che vi son prossimani.

LAVORATIO. 1, 5, 14. È da procurare che spezialmente il padre della famiglia ponga la villa sotto le radici del salvatico monte, ove le terre lavoratie sieno dolci e trattabili.

E 2, 16. *tit.* Della cultura del campo lavoratio.

LAVORATO *add.* 6, 100, 1. Ama terra grassa e soluta, e lungamente lavorata e rivolta.

LAZZEZZA. 5, 26, 4. E Avicenna dice, che le foglie loro sono di forte lazzezza. (*Qui il testo lat. ha:* vehementis stypticitatis).

LAZZITADE. 5, 12, 12. La sua operazione, composta colla sua lazzitade, conforta e costrigne lo stomaco e'l ventre.

LAZZO *acidus.* 2, 6, 5. Quello del frutto nel suo principio è più lazzo e terrestro, ed ha bisogno di molta digestione.

E 5, 9, 3. Le cornie di lor natura son molto afre e lazze, e quanto meno son nere, tanto sono più afre.

LECCIO. 9, 98, 1. I frutti sieno ec. cederni, tigli, leccio minore.

LEGALE. *pr.* E alla fine allo studio della nobile scienza legale mi rivolsi e diedi.

LEGARE. 4, 11, 3. Quando dunque il germoglio comincerà a crescere, con aiutorio di canne, ovvero di pali, si dee legare, acciocchè alcun movimento la fragile età del sermento procedente non ispezzi.

LEGATURA. 4, 11, 3. E quando il calor del tempo nella legatura entrerà, con alcuno pannicello si cuopra.

LEGNOSO. 6, 101, 1. Ama *(la ruta)* il fico, intantochè sott'esso o allato ad esso, meglio che in altra parte, alligna: e quando è invecchiata diventa legnosa.

E appresso: Quando è indurata e fatta legnosa, non pullula bene, se non si taglia appresso alle radici.

LENDINE. 6, 14, 3. La bietola, i lendini, e altre brutture del capo e lo macchie della faccia ammenda.

LENIFICAMENTO. 5, 10, 18. Il sugo delle sue foglie (*del fico*) è di forte riscaldamento e mondificamento e nettamento, e in esso è ultimo lenificamento.

LENIFICARE. 6, 74, 1. La marcorella ec., lenificando, mena fuori la collera dal fegato, dallo stomaco e dalle interiora.

LENIFICATIVO. 6, 44, 1. Ha virtù lenificativa e mondificativa, onde vale contra i nerbi per frigidità indegnati.

LENITIVO. 5, 24, 5. La pina ec., secondo Avicenna, è calda e umida nel terzo (*grado*), ed ha virtù lenitiva.

LENO. §. *Per Arrendevole, Pieghevole, Liscio.* 3, 15, 6. Poichè raffreddato sia, ovvero tenero e leno fatto, compiuta sarà la macerazione.

E 9, 97, 1. I segni della sanità (*dell' api*) sono: s'elle sono frequenti nello sciame; e s'elle son nette; e se l'opera, ch'elle fanno è eguale e lena.

LENTE. 12, 11. 1. Il lino e la lente si seminano di questo mese (*di Novembre*).

LENTICCHIA. 2, 15, 25. Altri seminano lenticchia e la metton sotto, poich'è pervenuta al compimento della sua sustanzia.

LENTIGGINE. 6, 41, 4. Alle lentiggini della faccia e ad ogni altra superfluità rimuovere, prendi cerussa ec.

LENTISCO. 9, 52, 2. Si curi la ferita con polvere di galla, o di mortella, o di lentisco, due volte il giorno.

LENTO. §. 9, 104, 3. Si ponga a fuoco lento in un pajuolo, e sanza bollire si scaldi.

LENZA. 10, 38, 3. In quelle l'amo con mano si gitta, legato con lunga lenza che abbia un poco di piombo per un braccio appresso l'amo.

LEPORAJO, LEPORARIO. 9, 80, 1. Il leporario è un luogo rinchiuso, nel quale si racchiudono le lepri e i cavriuoli, e i cervi, e i conigli.

E 12, 2, 5. Ancora di questo mese comperar si possono e procurare gli armenti de' cavalli ec., e far leporai e piscine, come appieno è trattato nel libro nono.

LEPRAIO. 9, 80, *tit.* Del lepraio, e lepri, e degli altri animali salvatichi che son da racchiudere.

E num. 5. Il leprajo è di grandissima utilitade, e diletto, perocchè di pochi animali in brevissimo tempo se n' hanno molti.

LEPRATTO. 1, 7, 4. E vi si conserverà ancora l' orticello del Signore, e la moltitudine dell' api, sanza lesione, e le tortore, e spinosi, e lepratti.

LEPRE. 9, 80, 3. Una terza generazione è, che nella Spagna nascono simili alle nostre lepri in alcuna parte, ma minori ec., che si chiamano conigli. Lepre è detta, imperocchè vanno con leggiero piede.

LERO. 2, 28, 11. Palladio, comanda che si colgano i semi maturi della spina, ovvero pruno che si chiama rovo canino, e mescolinsi colla farina de' leri coll' acqua macerata.

LESIONE. 9, 27, 1. Sopra 'l dosso del cavallo si fa una lesione, che alcuna volta rompe alcuna parte del cuojo del dosso.

LESSARE. 5, 6, 9. Se s'arrostiscono (*le castagne*) ec., e se si lessano in acqua ec., generano nel corpo buono umore.

LETAMARE. 1, 12, 5. Procuri d'aprir la terra intorno agli ulivi, e di letamargli come si conviene.

LETAMATO. 6, 27, 1. Il cardo si semina di Marzo, e desidera terra letamata e soluta.

LETAME. 2, 13, 9. Quel letame è molto convenevole, il quale per putrefazione geme muffa e manda fuori alla superficie il suo umido naturale.

E 5, 10, 2. E pongasi sopra la terra letame di colombi.

LETAMINAMENTO. 2, 6, 7. Ed imperciò è mestiere che 'l' letaminamento della terra ec. adoperi ad abbondanza del seme.

E 8, 1, 3. E perchè in questi cotali arbori si ricerca più l' ombra che 'l frutto, non è da curar del lor cavamento o letaminamento.

LETAMINARE. 5, 20, 5. Rallegrasi d' assiduo cavamento, e d' essere abbondevolmente letaminato.

LETAMINATO. 6, 14, 1. La bietola desidera la terra grassissima, umida, letaminata, lavorata, acciocchè ben profitti.

LETAMINATURA. 2, 13, 28. Una letaminatura di letame d' animali fa intorno a sei anni la terra abbondante.

LETAMINAZIONE. 4, 10, 3. La vecchia e antica vite ec. si rinnuova per istudioso cultivamento, ne' convenienti tempi a quella posta letaminazion di letame.

LETARGICO. 6, 111, 4. Ajuta (*la senape)* gli epilentici, e sana gli idropici, eccita i letargici.

LETIGGINE, LITIGGINE. 5, 2, 14. Ancora fanno pro, se si pongano (*le mandorle amare)* sopra'l panno, e sopra le litiggini e margini e percosse, e appianano la contrazion della faccia.

E 6, 40, 5. Se n' unga la faccia, perocchè rimuove il panno e le letiggini maravigliosamente.

E 6, 77, 4. Del suo lattificcio si rimuovono le litiggini.

LETTERA. §. V. 9, 79, 4. Il maestro delle pecore sanza lettera sofficiente non è, perciocchè le ragioni del Signore, nè altro dirittamente far non puote.

LEVAMENTO. 1, 5, 14. La qual posta è acconcissima agli equinoziali levamenti del Sole, (*cioè nascimenti;* lat. *ortus).*

LEVANTE. 9, 94, 2. Ragguardi verso 'l Levante del verno, cioè in quella parte nella quale il verno il Sole si lieva.

LEVISSIMO. 11, 46, 1. Prima gli

si metta un freno levissimo, il cui morso sia unto di mele, o di altra cosa dolce.

LEVISTICO. 6, 71, 1. Il levistico è caldo e secco nel secondo grado, il cui seme similmente s'appella levistico, e nelle medicine si mette il seme solamente.

LEVRIERE. 9, 78, 1. Le generazioni dei cani son due: l'una è quella de' levrieri da giugnere e da cacciar le fiere, e l'altra generazione è quella che si tengono per guardare.

LIBRO. 6, 8, 2. I libri e i panni da topi e da tignuole sicuri rende *(l'assenzio)*, e lo inchiostro e le carte da corrosione e da corruzione.

LIETISSIMO. 4, 6, 1. La terra da por vigne ec. esser dee nè sottile nè lietissima, ma a lieto prossimana (*cioè* grassissima).

LIGNEO. 2, 4, 16. Quando i pedali d' attorno attorno si parton dalla corteccia infino alla carne lignea, ovvero erbale della pianta.

LIMA. §. II. 5, 29, 1. Fruttifica *(il ginepro)* nel lito del mare, o ne' monti quasi sterili, ne' quali è la terra soluta, che lima s'appella.

LIMACCIOSO. 1, 5, 1. Ancora per la cagion della disposizion della terra loro, s'ell'è lutosa, ovvero umida, ovvero fangosa, o limacciosa.

LINGUA ERICINA. §. 6, 92, 1. La piantaggine, la quale per altro nome è detta Lingua ericina, o Petacciuola, è fredda e secca, le cui foglie secche saldano ottimamente le ferite.

LINO. 2, 23, 30. Acciocchè la creta non caggia, si dee con pezza lina fasciare.

E 4, 44, 4. Pongasi un sacchetto sottile netto di pezza lina.

LIONINO. 9, 78, 3. Il loro latrare sia grave, e con grande aprimento di gola, e il miglior colore è color lionino.

LIPPITUDINE. 5, 8, 13. La fava cotta ec., con rose mischiata, il dolore e lividore e la lippitudine degli occhi cura.

LIQUEFARE. 9, 32, 2. Tanto della pece navale *(si prenda)*, quanto dell'altre cose, e si polverizzino, e insieme tutte queste cose si liquefacciano.

LIQUIDITADE. 5, 13, 10. Il liquore è freddo, ma in diversi modi, secondo suoi sapori e liquiditadi.

LISCA. 2, 5, 1. Quello che poi si dice capecchio, cioè lisca, si schiaccia e va via. *(Così ne' buoni testi a penna, dove negli stampati si legge per errore* capecchio va via.)

LISCIAMENTO. 9, 4, 3. Faccialo diventar mansueto con grande perseveranza di lisciamento e ammorbidamento.

LISCIARE. 9, 63, 4. Si dimestichino *(i buoi)* toccandogli spesso e lisciandogli e appianandoli colle mani.

LISCIO. 5, 35, 1. Le sue foglie *(dell'agnocasto)* sono come quelle dell'ulivo, ma più morbide e liscie.

LITARGIA. 4, 47, 4. Vale ancora l'aceto contro alla litargia e frenesia.

LITIGANTE. 1, 12, 1. Appresso dee procurare che la sua famiglia non sia litigante *(cioè* contenziosa*)*.

LITIGGINE. 5, 2, 14. Fanno pro, se si pongano sopra 'l panno, e sopra le litiggini e margini e percosse, e appianano la contrazione della faccia.

LIVERTIZIO. 6, 57, 1. L' umulo, cioè ruvistico, ovvero livertizio, lo quale fa fiori, i quali per la loro secchezza si conservano lunghissimamente in loro virtude.

LIVIDELLA. 4, 4, 8. Sono ancora altre maniere d'uve assai buone, come la lividella. *(Così ne' Testi a penna; la stampa ha per errore* linodella*)*.

M

comune, e lungamente vi stia in macero (*cioè* a macerarsi).

MACINA. 5, 19, 14. Ciascun monte (*d'ulive*) si divida in sei parti e in sei volte, quando sono macere, si metton sotto la macina, la quale è d'aspra o dura pietra.

MACIULLARE. 2, 5, 2. Quando in esso sarà corrotta l'acquosità e la carne materiale, e poi si secca e si maciulla.

MADRE. §. I. 5, 17, 1. Piantasi (*la mortella*) con piante dalla madre, ovvero ceppo, divelte.

MAESTA'. §. II. *lett. dedic.* Conciossiecosach' io considerassi l'età mia provetta, e l' utilità ch' è nelle cose dell' agricoltura, e la grandezza della eccellentissima Maestà vostra, deliberai di comporre un libro ec.

MAGAGNATO. 2, 22, 8. Quando metti la pianta dentro alla fossa, taglierai delle radici tutto quello che troverai magagnato.

E 4, 19, 1. Il loro granello sia dalla luce trasparente e risplendiente ec., e se alcuno ve n'avesse magagnato, se ne tragga.

MAGLIO. 5, 2, 12. Ancora del suo pedale (*del mandorlo*) appresso la radice si fanno fortissimi magli da fender legne.

MAGLIUOLO. 4, 8, 4. Afferma in verità Columella, in uno anno vedere della fecondità non potersi, ma in quattro; nel qual numero si conosce la vera generosità de' magliuoli.

MAIALE. 9, 77, 13. Castransi utilmente i verri di tempo d'un anno e non deono essere di men tempo di sei mesi; la qual cosa fatta, mutano il nome, e di verri son detti maiali.

MAIORANA. 5, 35, 3. E certe cose la spengono (*la lussuria*) debilitando gli spiriti e consumando lo sperma, siccome la ruta, la majorana, l'agnocasto, il comino la nepitella o l'aneto.

MALFERUTO. 9, 51, 1. Seguita di quelle cose che avvengono nelle gambe e ne' piedi, e in certi altri membri, e primamente di quella ch' è appellata malferuto, la quale vegnendo nei lombi del cavallo, induce doglia in essi, o nelle reni, attraendo i nervi de'lombi o delle reni continuamente. (*Il test. lat. ha:* de morbo malferruti).

MALIGIA. 6, 26, 1. Le cipolle malige si piantano, come i porri, con palo del mese di Giugno.

MALINCONICO. 9, 66, 1. La lor carne (*de' bufoli*) è troppo malinconica, e però non è buona.. (*Qui vale* che cagiona malinconia).

MALISCALCO. §. II. 9, 1, 4. E quando questi scaglioni nascono troppo lunghi ec., gli segano li maliscalchi.

E cap. 54, 1. Spesse volte interviene che, per negligenza del maliscalco, gli umori corsi a' piè del cavallo, e lungamente stati rinchiusi, invecchiano intanto dentro dall' unghia, che ec.

MALIZIA. §. III. 1, 2. *tit.* Dell'aria e conoscimento della bontà e malizia sua.

MALLO. 5, 18, 4. Colgonsi (*le noci*) battendo colle pertiche, allora che alcuna rossezza appare intra 'l guscio e 'l mallo.

MALNATO. §. 5, 59, 2. Ricidendo quelle cose che sono da purgare nella radice, cioè il fracidiccio e malnato.

MALPIZZONE. 9, 48, 1. Anche è un'altra infermità, la quale si chiama *malpizzone* volgarmente, la quale propriamente si fa dall' unghia del cavallo nel luogo ove la carne viva si giugne coll' unghie. (*Il testo lat. ha:* morbus malpitius).

MALVA. 6, 75, 1. La malva è fredda e secca nel secondo grado, la quale è di due maniere, cioè dimestica e salvatica. La dimestica ha più sottile e fredda umidità; la salvatica è quella la quale si appella malvavischio o bismalva.

MALVAVISCHIO. 6, 52, 1. Si prende la farina del fien greco messa in un sacchetto, e cotta in acqua con malvavischio, si ponga di sopra.

E cap. 75, 1. La salvatica (*malva*) è quella la quale s'appella malvavischio e bismalva.

MANATA. 4, 44, 3. Anche si dice curare (*il vino dalla muffa*) se la mattina e la sera nel vaso una manata di salvia s'appenda.

E num. 4. Anche per certo si dice che guarisce dalla muffa se si prenda una manata d'erba che si chiama morella, e nella parte di sopra ecc. per lo cocchiume nel vaso si ponga.

MANDORLA. 5, 2, 4. Si convengono scerre per porre mandorle grandi e novelle, che non abbiano mica il guscio troppo grosso.

MANDORLO. 2, 22, 4. Se i semi son forti, come quegli del noce, del mandorlo, e di simiglianti singularmente.

MANDRAGOLA. 6, 77, 1. La mandragola è fredda e secca ec., le cui spezie son due, cioè maschio e femina ec. Il maschio ha le foglie più lunghe e la femina più late.

MANDRAGOLATO. 6, 77. Gli si faccia unzioni con olio mandragolato, il quale si fa in questa maniera: prendasi il frutto della mandragola trito in olio comune e lungamente vi stia in macero; poi gli si dia alcuna decozione, e si coli, e questo poi sarà l'olio mandragolato.

MANDRIANO. 9, 61, 3. Ancora dee il diligente mandriano rimuovere dell'armento le vecchie (*vacche*) e le sterili.

MANE. 9, 5, 2. Si tenga infino alle ginocchia in acqua ec. così da mane come da sera.

MANGIARE. *sust.* §. II. 3, 4, 4. E perciò si fa mangiari della farina del cece a modo di farinata.

MANICARE. V. A. MANGIARE. 6, 22, 4. Se innanzi il detto tempo (*i cavoli*) si semineranno, produceranno la quaresima il seme, e non saranno convenevoli a manicare.

MANINCONICO *add.* 2, 16, 7. I troppo magri e maninconici terreni per la secchezza non sono alle biade convenevoli.

E 3, 13, 2. Il nutrimento suo (*della lente*) è grosso, e a smaltire è duro, e genera sangue maninconico.

MANO. §. XXII. 7, 2, 1. I prati naturalmente allignano in ciascuna parte, dove la terra è illustrata da'raggi del Sole; fannosi ancora a mano o di luoghi salvatichi, o boscherecci, o di campestri campi.

§. XXIV. 9, 6, 1. Poichè (*il cavallo*) avrà ricevuto sanza malagevolezza il freno, si meni alquanti giorni a mano, infino a tanto che ottimamente seguiti colui che il mena.

MARASCA. 5, 5, 2. E queste si chiamano amarine, ovvero marasche.

MARCIA. 6, 49 1. A romper la postema, quando fosse convertita in marcia, e'l capo fosse duro, si dee la detta erba pestar con olio, e por di sopra.

MARCORELLA. 6, 74, 1. La marcorella è fredda e umida nel primo grado, e la sua sustanzia è viscosa.

MAREMMA. 5, 14, 1. Il moro è arbore noto, ec; richiede luoghi sabbionosi, e le più volte maremma.

MAREMMANNO. 3, 7, 7. Del mese di Giugno ne'luoghi maremmani, e ne'più caldi e ne'secchi, si faccia la mietitura del grano.

MARGIGRANA. 4, 4, 10. Buone (*uve*) sono grilla, zisiga, le quali in altro nome sono dette margigigrana o rubiola. (*Il testo lat. ha* mardegena).

MARRA. 2, 28, 3. Si rada il fondo

colle marre, e la terra rasa coll'erbe si gitti fuori del campo.

E 8, 2, 1. Anche si dee arare, e coll'erpice e colle marre il luogo per tutto pianare.

MARROBBIO. 6, 79, 1. Il marrobbio è caldo e secco nel terzo grado, e per altro nome è chiamato prassio.

MARRONCELLO. 2, 13, 23. La polvere del letame ovvero lo sterco della capra gitta con mano, e mescola la terra con marroncello.

MARRONE §. I. 5, 6, 1. Alcune sono, che fanno i frutti molto grossi, i quali i Melanesi chiaman marroni.

MARZA. 4, 11, 7. Possonsi intorno alla vite più nesti convenevolmente innestare; e ottimamente perviene, se solamente s' innesti in surculo nuovo, cioè marza.

MARZO. 3, 16, 1. L'orzo marzuolo, che a Bologna si chiama margolla, si semina per tutto il mese di Marzo.

MARZUOLO. 3, 16, 1. L'orzo marzuolo, che a Bologna si chiama margolla, si semina per tutto il mese di Marzo.

MASCELLA. 9, 6, 6. Gli si cavino della mascella di sotto, il più salvamente che si puote, quattro denti.

MASCELLARE. 9, 1, 3. Appresso hanno gli scaglioni, e appresso a questo hanno i mascellari.

MASCHIO *add.* §. II. 1, 8, 3. Il maschio sabbione, o la rena, e'l carbuncolo, darà certane acque, e di molta abbondanza. (*Qui per similit.*)

MASCULINO. 2, 17, 1. L'argilla è calda e secca, ed ha proprietà masculina.

MASSERIZIA. §. II. 1, 13, 3. Appresso guardi se v' ha molti o pochi ferramenti e masserizie da lavorare. (*Il lat. ha:* instrumentum rusticum.

MASTELLO. 4, 26, 1. Quando l'uve sono acerbe, e son venute a debito accrescimento, si colgono e si pestano, e in mastello od in tino ec. si pongono al Sole.

MASTICATO. 3, 8, 13. Masticata la fava, e alle tempie apposta, gli umori agli occhi discorrenti costrigne.

MASTICAZIONE. 2, 13, 3. Il quale dentro al ventre si mette per masticazione.

MASTICO. 5, 49, 2. A confortar la digestione si dia il diantos, o si dia il vino della decozion de' fiori e del mastico.

MATERIALE *add.* §. I. 2, 5, 2. Levata la carne materiale e più molle rimaneva lo reticulato delle vene e de' nervi.

MATEROZZOLO. §. I. 10, 28, 2. Chi vuole in arbore saettare i colombi o i pippioni con materozzoli, quei materozzoli deono esser di pari peso.

MATRICE. 1, 4, 10. Spessamente si fa nella matrice una infertà, la quale è detta mola, quando nella matrice nasce carne e bugiarda pregnezza.

E §. *Per metaf.* 7, 4, 1. Quelle (*selve*) che sono dalla natura prodotte, si fanno per umore, e per semi naturalmente nella matrice della terra contenuti,

MATURAMENTO. 2, 13, 10. I quali tutti gli ottimi maturamenti comandano che nel forno del letame si facciano.

E 5, 23, 5. Ma non è da immaginare che di questo impregnamento e maturamento la pianta femmina abbisogni.

MATURANTE. 2, 18, 4. Essi luoghi del monte son vaporosi, il qual vapore ajuta il maturante caldo.

MATURARE. 5, 12, 9. Quelle che sono perfettamente ne' loro arbori maturate sono diverse per la diversitade de' loro sapori.

E §. I. 1, 7, 4. S' innestino di diverse generazioni di peri e meli; che maturino di ciascun mese del-

la state e dell' autunno i lor frutti.

E §. II. *E per similit.* 1, 7, 6. Allato alle capanne delle bestie si faccia una palude, ovvero fossa, per maturar lo letame (*cioè acciocchè vi s' infracidi*).

MATURATO *add.* 3, 7, 7. Nei temperati *(luoghi)* e freddi del mese di Luglio si faccia la mietitura del grano, la quale conosci essere apparecchiata, se ugualmente la maggior parte delle spighe con maturata bianchezza arrossa.

MATURITA'. 2, 20, 1. Quando avranno messe tutte l' erbe, e i loro semi non sieno ancora fermati, e per maturità indurati.

MATURO. §. VI. 4, 4, 2. Il vino suo è molto sottile e chiaro, e convenevolmente potente, e da serbare e maturo.

MAZZERANGA. 1, 6, 6. Con mazzi, ovvero mazzeranghe, fatti a ciò, fortemente si calchi e s' assodi.

MAZZO. §. I. 3, 18, 5. E poi con mazzi di legno se ne scuote il seme, e il lino a macerar nell'acqua si pone.

MAZZUOLA. §. I. 6, 25, 1. Il salvatico (*gruogo*) si semina come l' altre erbe, il quale è di piccola utilità, ma fa il gambo alto, e molte mazzuole.

MAZZUOLO. 5, 17, 3. E se alquanti mazzuoli, fatti delle sue sommitadi, in aceto o in acqua piovana si cuocano, e sopra la bocca dello stomaco si pongano, temperano il vomito.

E 6, 68, 1. Se ne faccia piccioli mazzuoli colle sue foglie, e si cuocano in aceto forte.

MEDICINALE *add.* 8, 1, 4. Ancora sieno dopo 'l cespuglio, ovvero erbajo, di molte e diverse erbe medicinali e odorifere.

MEDICINARE. 11, 43, 1. Ogni generazione di buone erbe, e da mangiare e medicinare, è utile avervi.

MEGLIO. 9, 86, 4. E quelle (*galline)* che il becco nè unghioni non hanno acuti, debbano covare; e l' altre son meglio da far uova, che da porre.

MELAGRANA. 5, 13, 1. Le mele paniche sono melagrane che sono assai note.

MELARIO. 9, 98, 5. Il vario, che è migliore, si vuol serbare, e 'l nero uccidere nel melario.

MELETO. 7, 5, 2. E se i luoghi saranno grassi, acconciamente si confanno ad essi pereto e meleto.

MELIACO. 5, 15, 1. Il meliaco è un arbore quasi somigliante al susino, ma è più nodoso, e 'l suo frutto è di grandezza delle comunali susine, ma è simile in forma alle pesche, ed è molto odorifero, e di color giallo aurino.

MELILOTO. 4, 40, 5. Altri in verità così i vini condiscono: togli cardamomo, ghiaggiuolo, illirica, cassia, spicanardi melliloto ec.

E 6, 73, 1. Il meliloto è caldo e secco nel primo grado, ed è erba il cui seme per simigliante nome s' appella; e anche si appella *corona regis*, imperocchè è fatta a modo d' un semicircolo, e 'l suo seme colle sue cortecce si mette nelle medicine, imperocchè egli è sì piccolo e accostante, che appena se ne può partire, ed ha virtù di confortare per la sua aromaticità.

MELLONE. 6, 2, 9. È da notare che colà, dove piantar si debbono i porri, cipolle, cavoli, fagiuoli, miglio, panico, zucche, melloni, cocomeri, cedrioli e poponi, si possono del mese di Dicembre, Gennajo e Febbrajo seminare.

E cap. 72, 1. Altri sono che sono sottili e verdi, e molto lunghi, e quasi tutti torti, i quali si chiamano melangoli, e questi appelliamo noi melloni, i quali si mangiano acerbi, siccome li cedrioli, e sono d' un medesimo sapore.

MELUME. 4, 17, 5. Avviene ancora spessamente, che nel tempo

del calore discenda con fervente sole una piccola piova, velenosa e adusta, che volgarmente a Bologna melume chiamano, che molte generazioni di viti in tal maniera si alidisce, che il loro frutto a niente al tutto riduce.

E 4, 3, 1. Alcune *(viti)* sono, il cui frutto tosto si matura ec., alcune che 'l frutto suo dal melumo perdono.

MEMBRO. §. 6, 61, 2. Se nella fine della sua decozione si giungerà polvere di semi di ruchetta e pinocchi, sarà ottima al coito, e a rizzare il membro.

MEMORIALE. §. I. 12. *pr.* Ma ora mi pare utile di fare un compendioso memoriale, per lo quale il padre della famiglia, quando va alla villa, agevolmente sappia quello che in ogni tempo dee fare di utilità e diletto.

MENAMENTO §. I. 9, 14, 3. Per cotale menamento si genera dolore.

E cap. 16, 2. Se le dette gangole per menamento de' detti setoni non disenfiano, si divellano infino alle radici.

MENARE. §. I. 5, 48, 16. Che procede ec. per acuità di medicina, quando menasse disordinatamente.

E 6, 4, 1. Certi lo cuocono al fuoco; e questo cotale è men lassativo, e mena più dolcemente.

MENATA. 3, 15, 7. E allora ciascun fasciuolo si divida in tre ovvero quattro menate grandi.

MENOMAMENTO. 5, 48, 9. A coloro che hanno febbre, dopo il menomamento si dia coll' acqua fresca a bere ec. (*Qui il lat. ha* remissio).

MENOMANTE. 3, 20, 1. Cogliesi *(il pisello)* quando i gagliuoli suoi son secchi, e le granella fortemente indurate, a Luna menomamente (*cioè* scema. Lat. *deficiens*. Gr. *selène fzentzusa*. Filostr.)

MENOVALE. 3, 4, 3. Colla salsuggine (*il cece*) dissolve gli umori grossi e menovali.

MENTA. 6, 42, 1. La sua polvere s'intrida col sugo della menta, e vi si ponga suso.

E cap. 76, 1. La menta è calda e secca nel secondo grado, e sonne di tre maniere: l' una è domestica, la quale propriamente si chiama menta ortolana, e questa mezzanamente scalda e conforta; l'altra è menta salvatica, la qual s'appella mentastro, e questa scalda più; ed enne un' altra la quale ha più lunghe e più late e più acute le foglie, e questa è la menta romana ovvero saracinesca, e volgarmente s' appella erba santamaria, e questa è più diuretica, che l'altre; la menta domestica è un'erba, la quale agevolmente si multiplica, e tosto esce, e mette fuori della terra, e cresce; e se il suo gambo si piega in terre, e si cuopre di terra, si converte e si muta in radice, e avaccio da sè produce nuova schiatta, e confassi più a manicare, che ad uso di medicina.

MENTASTRO. 6, 50, 1. Il calamento è di due fatte: acquatico e di monte: l'acquatico s'appella mentastro; quello delle montagne si chiama nepitella.

E cap. 75, 3. L'altra è menta salvatica, la qual s' appella mentastro, e questa scalda più.

MERIDIANO. 2, 27, 2. Nelle fredde provincie il campo debbe essere opposito alla parte orientale, ovvero meridiana.

MERIDIONALE. 1, 3, 1. Il meridionale *(vento)*, secondo il più ovvero maggior parte delle cittadi e de' luoghi, è caldo e umido.

E 1, 3, 2. I venti meridionali inducono debilitade, e aprono i pori, e turbano gli umori ec.

E 4, 35, 1. Conviensi il vino travasare a' venti settentrionali e non meridionali.

MERIGGIO. 5, 46, 5. Si dee dare la mattina, e dopo 'l meriggio.

MERITO §. III. 2, 17, 2. Allora le piante vengono a merito.

MESCOLAMENTO. 2, 25, 3. Porgono loro nutrimento e generazion di materia, la quale entra nel mescolamento delle piante.

MESCOLARE. 9, 31, 3. Prendasi consolida maggiore, bolarmenico ec., e coll' albume d' uovo e buona quantità di farina di grano si mescolino.

MESCOLATAMENTE. 6, 23, 2. Ancora si possono coll' altre erbe mescolatamente seminare *(le cipolle)*.

MESSIONE. 4, 17, 8. La materia che vi dee succedere, fortifica, e all' utilità del frutto ajuta per la mission del Sole.

MESTARE. 5, 48, 4. Bolla insino a tanto che torni alla consumazione del sugo, e mentre ch' e' bollirà, sempre si mesti.

MESTATO. 9, 83, 2. E per quindici dì *(i polli de' fagiani)* con farinata d' orzo ben mestata, ed intrisa con vino, si pascano.

MESTOLA. 9, 104, 5. La qual sempre con una mestola, ovvero con alcun bastone, si mesti.

E 10. 35, 6. Ma nel mezzo delle dette assi sia appresso alla carta, e siccome una mestola, forata.

MESTRUO. *add.* 1, 5, 3. Vengono loro molte lunghe febbri, e flusso di ventre, e molto uscimento di sangue mestruo.

METALLINO. 11, 4, 3. L' acque pessime sono le lacunali ec., e tutte quelle, alle quali si mischia alcuna sustanzia metallina.

METTERE §. V. 2, 9, 6, Ma il tempo, nel quale spezialmente si piantano e nel cominciamento della primavera, quando andrà tutta la virtù nella pianta, imperocchè già ha tratto in se l'umore e 'l calore, per li quali pullula e mette.

E 11, 11, 3. Quelle della primavera, le quali son nella concavità della terra, allora metteranno, e ajutate dal Sole temperato germoglieranno e fioriranno.

§. VII. 9, 77, 1. I quali *(verri)* infino al quarto anno si possono mettere alle troie.

E num. 6. I verri che si deono mettere alle troie si deono due mesi innanzi metter da parte, e l' ottimo tempo di mettere alle troie si è da calendi di Febbraio insino a' 12 di Marzo.

MEU. 6, 78, 1. Il meu è caldo e secco in secondo grado, ed è erba, il cui seme è detto con simigliante nome.

MEZZANAMENTE. 2, 22, 7. Nell' umida ovvero bassa *(terra)* si piantino men profonde, e nella mezzana mezzanamente si ficchino.

MEZZANO. *add.* §. 8, 2. 1. Primieramente si misura lo spazio del terreno che si dee al verzier deputare, secondo la facultà o dignità delle mezzane persone.

MEZZISSIMO. 5, 20, 9. Prendansi le pere mezzissime, e si pigino con sale.

MEZZOLANAMENTE. 4, 3, 1. Alcune *(viti)* sono molto fruttifere, alcune mezzolanamente, alcune poco o niente.

E cap. 9, 3. Posto poi il letame proporzionalmente da ogni parte convenientemente, e con terra trita mezzolanamente sopra si cuopra e calchi co' piedi.

E 10, 37, 1. I pesci si pigliano con ceste di vimini, che da capo sono larghe mezzolanamente e da piede strette.

MEZZOLANITA'. 11, 9, 2. In tutte queste cose la mezzolanità si richiede, e sempre è utile, quando è agguagliata.

MEZZOLANO. 9, 95, 2. Ma per gran parte gli uomini del nostro tempo un solo mezzolano, ovvero grande foro, usano nel mezzo dell' alveario.

MIDOLLA. 3, 7, 14. Il pane in forma grande ha la corteccia più sottile e più dura ec., ed ha molto di midolla, e quella midolla è grossa, viscosa e enfiativa, e flemma viscosa genera.

§. I. 2, 4, 15. Sono ancora alcune piante, le quali hanno quasi tutta la sustanzia piena di midolla, siccome il sambuco, l'ebbio, e simiglianti; e tutte quelle hanno molti nodi, e nutrisconsi della midolla, e imperciò n'hanno molta e di questa generazione è la vite.

MIDOLLO. 2, 7, 5. Il sapor del midollo e'l vigore è secondo la natura e virtù della radice.

MIDOLLOSO. 2, 4, 15. Di questa generazione è la vite; ma è meno midollosa, che non è l'ebbio e'l sambuco.

MIETERE. 3, 21, 1. La spelda ec. mietesi incontanente dopo il grano.

MIETITURA 12, 6, 1. In questo tempo si può seminare il miglio e'l panleo, e fassi primieramente la mietitura dell'orzo, poi presso alla fine si compie la mietitura del grano ne' luoghi caldi, e si comincia ne' temperati.

E appresso: Anche di questo mese si dee fare la mietitura de' legumi.

MIGLIO. 3, 2, 3. Il miglio ne basta, secondo che dice Varro, più di cento anni.

E cap. 18, 1. Il miglio è di due ragioni, ed è ben conosciuto: uno, cioè, che presso a tre mesi dimora nel campo; e un altro, che matura in cinquanta dì, poichè sarà seminato.

MIGNATTA. 11, 4, 3. L'acque pessime son le lacunali e paludali, e quelle che tengono mignatte.

MIGNOLO. 9, 18, 7. Appresso si pesti alquanto pepe coll'aglio, e nel pertugio della verga col dito mignolo si metta.

MILZA. 6, 8, 2. Alla durezza della milza facciasi impiastro d'assenzio cotto.

MINA. 5, 51, 5. Di quegli che son per lor vecchiezza cavati, si fanno copigli, secchie, mine e stai.

MINIERA. 1, 5, 1. E ancora per la cagione della disposizion della terra loro ec., se in essa è virtù di miniera, o vene e disposizion di moltitudine d'acque, ovvero di povertà.

MINUTISSIMAMENTE. 8, 1, 2. E allora a poco a poco usciranno fuori della terra minutissimamente.

MINUZZATO. 9, 82, 5. Poi loro si dia (*a' pavoni*) porro minuzzato, trito, ovver cacio fresco.

MINUZZOLO. 9, 99, 3. Mele darai loro ec. ovvero minuzzoli di carne arrostita.

MIRICE. 2, 8, 1. Tagliati i predetti arbori, vi crescono sopra i lor ceppi arbori, che si chiamano tremule, e arbori che si chiamano mirici nelle parti della Magna.

MIRTILLO. 5, 17, 1. I mirtilli, i quali sono i suo' frutti (*della mortella*), ovvero bacche, son freddi nel primo grado, e secchi nel secondo.

MIRTINO. 5, 48, 12. A questo medesimo modo si fa'l violato (*cioè* l'olio violato) il sambuchino, il mirtino.

MISCHIAMENTO. 1, 4, 4. Il loto la mondifica (*l'acqua*) e la divizia da ogni estraneo mischiamento.

MISCHIATAMENTE. 6, 2, 8. Se mischiatamente si seminino (*l'erbe*) quando saranno cresciute, si divelgano quelle che saranno da trasporre.

MISERO. §. I. 1, 13, 1. Dee prevedere la qualità dell'aere, s'egli è buono, o pestilente e misero.

MISTURA. 11, 9, 1. Nelle terre è da cercar la fecondità, e che bianca e ignuda non sia la zolla, nè magro sabbione senza mistura di terra.

MITIGARE. 4, 20, 1. Mitiga il vomito, e la soluzion collerica strigne.

MITIGATIVO. 4, 20, 5. L'uva, il cui sapore è sottile ec., è dello stomaco confortativa ec., della sete mitigativa, e conveniente alle complessioni temperate.

MOCCOLO. §. I. 9, 9, 1. Ancora quando la parte dinanzi del naso del cavallo, cioè il moccolo, è molto basso, non puote il cavallo per le nari respirare.

MODIO. 4, 42, 1. La cenere del sermento arso in misura d'un modio si metta nel doglio.

MOLA. §. 1, 4, 10. E spessamente si fa nella matrice una infertà, la quale è detta mola, quando nella matrice nasce carne e bugiarda pregnezza.

MOLLE. §. IV. 2, 23, 4. L'erbe e i camangiari, che hanno gli stipiti, ovvero gambi, molli e teneri ec., in nessuna pianta si possono innestare.

MOLLEZZA. 2, 23, 4. Avviene che quella (*pianta*), la cui mollezza è tanta, che piuttosto si contrita e schiaccia e lacera, che si possa ficcare ed insieme legare, non si si possa in alcuna pianta innestare.

MOLLIFICAMENTO. 2, 8, 9. Anche per innestamento, e per ugnimenti e mollificamenti, ovvero morbidamenti di quelle.

E 5, 17, 5. Lo 'mpiastro fatto de' suoi frutti (*della mortine*), bollito con vino, è convenevole al mollificamento delle giunture.

E cap. 58, 2. Conforta (*la galla dell'arcipresso*) i nervi e fortifica e mollifica, ovvero strigne il mollificamento.

MOLLIFICAZIONE. 3, 8, 3. Ancora cotale mollificazione grassa alle fave, contro alla magrezza della terra, presterà ajuto.

E 9, 29, 1. Se le spallacce saranno dure s'immorbidino col malvavischio e co' cavoli pesti ec., e questa mollificazione si faccia innanzi che si tagli.

MOLLUME. 3, 4, 2. Offendegli (*i ceci*) molto la nebbia, e 'l mollume agevolmente gli fa perire.

E 4, 4, 8. Sono altre spezie d'uve bianche ec., che troppo il mollume e i molti pericoli temono.

E num. 9. Di frutto se ne vanno in fiore, non sofferenti in alcun modo il mollume.

MONDAMENTO. 6, 21, 1. Non hanno mestier di sarchiello, e di mondamento d'erba. (*Il lat. ha sarritio*).

MONDARE. 4, 11, 2. Adunque radasi il sermento a misura di due dita, sicchè dall'una parte sia la corteccia; e non mondar la midolla, ma lievemente radi.

MONDATORE. 13, 18, 4. Il mondatore dee innanzi a se colle mani aprirlo.

MONDIFICAMENTO. 5, 10 18. Il sugo delle sue foglie è di forte riscaldamento, e mondificamento e nettamento.

MONDIFICARE. 1, 6, 8. Si deono le predette piante de' pruni in ciascun mese della state mondificar dall'erbe che tra esse nascono.

MONDIFICATIVO. 3, 16, 3. L'orzo ec. è freddo e secco, ed ha virtù mondificativa e scolativa.

MONDIFICATO. 4, 48, 8. Sicchè il liquor suo chiarissimo mondificato e lucidissimo apparisca.

MONDIFICAZIONE. 3, 18, 9, Con molti panni scaldati al fuoco si prepara alla gramola, e con iscotole la mondificazione si compie.

MONTANO. 6, 31, 1. Il montano (*calamento*) è migliore, perocch'è più secco, e si dee cogliere allora ch'è fiorito.

MONTE. 6, 31, 1. Il calamento è di due fatte, acquatico e di monte: l'acquatico s'appella mentastro; quello delle montagne si chiama nepitella.

MONTUOSO. 2. 26, 5. Molte fien le generazioni delle terre ec.: quale è montuosa, e quale è piana.

MORA. 5, 14, 5. Le more son di

due maniere: o agre, non perfettamente mature, o dolci, perfettamente mature.

MORBIDAMENTO. 2, 8, 9. Ancho per innestamento, e per ugnimenti e mollificamenti, ovvero morbidamenti di quelle (*piante*).

MORBIDEZZA. 9, 4, 1. La lana per sua morbidezza è più adatta a ciò, che il lino o la canapa.

MORCHIA. 5, 19, 17. Se vorrai metter l'olio in un vasel nuovo, il diguazzerai colla morchia cruda, ovver calda.

MORDICAMENTO. 5, 2, 4. Si deono macerare (*le mandorle*) nella mulsa molto adacquata, acciocchè 'l mordicamento per cagion di troppo mele non uccida il seme.

MORDICAZIONE, 5, 18, 10. La sua corteccia (*del noce*) arrostita è disseccativa, sanza mordicazione.

MORELLA. 4, 44, 4. Per certo si dice che guarisce dalla muffa, se si prenda una manata d'erba che si chiama morella.

E 6, 104, 1. Lo strigio, solatro e morella è una medesima erba.

MORFEA. 3, 8, 12. Le fave levano la morfea della faccia, e massimamente con la corteccia.

MORICI. 1, 4, 14. L'acque che tengono allume, la superfluità delle femmine non lascian correre, nè sputare il sangue, e costringono quello ch'esce dalle morici.

MORO, 5, 14, 1. Il moro è arbore noto, e amico molto della vite.

MORSO. §. IV. 9, 1, 3. I primieri denti, i quali mutano, sono due di sopra e due di sotto, i quali s'appellano il primo morso, ed allora s'appella puledro di primo morso ec.; e poi muta gli altri quattro denti prossimani, cioè due di sopra e due di sotto, i quali si chiamano mezzani, cioè il secondo morso, e allora si chiama puledro di secondo morso.

MORSURA. 4, 1, 3. Le punture degli scarpioni e le morsure de' cani con olio sana.

MORTALISSIMO. 2, 9, 3. Il noce impedisce quasi tutte l'altre piante per la mortalissima amaritudine che ha in sè (*cioè che ha* potenza di uccidere).

MORTELLA. 5, 17, 1. La mortella è piccolo arbuscello, quasi bronco, il quale spezialmente abbonda nel lito del mare.

MORTIFICANTE. 1, 2, 4. Gli ardenti venti e lo mortificanti rugiade, dannificano e struggono le piante.

E 2, 16, 3. Si costringa il campo per la frigidità mortificante del luogo.

E cap. 21, 11. Quello (*vento*) che si chiama aquilone, quando non è di mortificante freddo, contiene il seme, acciocchè vaporando non si dissolva.

MORTIFICARE. 2, 14, 3. In essa è freddezza, che le radici mortifica, e che congela l'umido del letame.

E 2, 17, 5. Se troppo debole perverrà (*la pianta*) alla freddura del verno, mortificherassi nel ghiacciare e non fruttificherà.

MORTIFICATIVO. 2, 1, 1. Se nel luogo sarà virtù mortificativa di freddo, non riceverà la virtù del caldo del cerchio del cielo.

MORTINA. 1, 4, 16. L'acqua salsa si dee bere con aceto, e con isciropo acetoso, nella quale ghiande e granella di mortina e sorbe si deono mettere.

MOSCADELLA. 4, 4, 9. Sono altre spezie d'uva ec., e queste sono moscadelle e lugliatiche, le quali ottime sono da mangiare. (*Il testo lat. ha* muscatellus).

MOSCARDO. 10, 2, 3. E alcuni che son minori. e chiamansi moscardi e son maschi e di piccola utilità. (*Il testo latino ha* muschetus).

MOSCIONE. 4, 29, 1. La quale schiuma e bruttura fuori del cellario di lungi sarà da trarre; perocchè se presso vi si gitterà,

se ne generano i moscioni. (*Il testo lat. ha* cenopes).

E cap. 37, 1. Alcuna trasmutazion non si faccia intorno alla feccia, che non generi i moscioni, ovver fango bianco.

MOSTO. 4, 31, 1. Acciocchè conosciamo se'l mosto ha acqua, le pere crude, e secondo altri le more, metti nel mosto.

MOVEVOLE. 4, 6, 1. Se l'asciutta ghiaja e pietroso campo, e movevoli pietre saranno mescolate alle grasse zolle, e se la pietra silice sarà alla terra sottoposta ec. non lascia le radici di state aver sete.

MUCILAGINE. 10, 6, 1. Le dette carni gli si dia ravvolte in cose naturalmente fredde, siccome in granella di zucche o di cocomero trite ec. in mucilagine di silio e di simili.

MUCILAGINOSO. 6, 93, 2. A quelli che hanno flemma mucilaginosa nelle budella, utilmente (*il polipodio*) sovviene.

MUDAGIONE. 10, 4, 4. E mudasi, ovvero compiesi la mudagione nel principio d'Agosto.

MUFFA. 4, 44. *tit.* In che modo il vino e i vasi si liberino dalla muffa.

E num, 1. Se 'l vino ha muffa, ovvero altro mal sapore, prendi la vitalba ec. (*cioè* sa di muffa).

MUGNERE. 9, 68, 5. Anche per tutta la state (*le pecore*) prestamente si mungono nell'aurora del dì.

MULO. 9, 58, 1. Nascono i muli del cavallo e d'asina, ma quelli che nascono d'asino e di cavalla son più nobili.

MULSA. 5, 2, 4. Le quali (*mandorle*), innanzichè le pogniamo, si deono maccrar nelle mulsa molto adacquata.

E appresso: Poi gli lasciano (*i gusci delle mandorle*) dimorar nella mulsa un dì e una notte.

E 9, 98, 3. La qual mulsa si fa così: si toglie parti nove d'acqua, e parti dieci di mele, e cuocesi un poco ec.

MUSCATO. 8, 6, 3. Anche è un modo, per lo quale si fa l'uva triaca, ovvero muscata, o garofanata.

MUSCHIO. 1, 8, 10. Se (*l'acqua*) sarà di chiarissimo colore, sanza muschio e altra bruttura.

E 7, 2, 6. Ma quando saranno vecchi (*prati*), e coperti di muschio, si radano: e acciocchè il muschio si consumi ec., vi si dee spesso metter la cenere.

MUSCOLOSO. 9, 58, 1. L'asino dee esser copritore, e dee aver largo corpo, sodo e muscoloso.

MUSICALE. 5, 38, 1. Le quali gli uomini pongono volentieri ne' fondi degli strumenti musicali, come nel liuto, nella chitarra, e negli altri, e tutte opere dilicate.

MUSTELLINO. 6, 41. 3. A provocare i mestrui si confetti la polvere dell'elatterio e con olio mustellino e con olio comune.

MUTAMENTO. 2, 23, 4. Miglior diventa il mutamento nel tutto, che nella parte.

MUZZO. 5, 13, 10. Le melagrane sono di quattro parti composte, le quali tutte sono afre e lazze ec.; alcune sono pontiche, ovvero lazze, alcune agre, alcune muzze, alcune dolci.

E num. 13. Il muzzo liquore è quello che è tra 'l dolce e l'acetoso.

N

NAPPELLO. 6, 84, 1. Il nappello è navon marino, che cresce nel lito del mare, ed è veleno pessimo e mortale, ed è di somma e smisurata caldezza e siccità.

NASCENZA. §. II. 11, 13, 1. Per lo troppo umido, e grasso letame, la sustanzia della pianta diventa infetta di putredine e di

nascenze, e'l sapor del frutto si muta in peggio.

NASSA. 10, 37, 1. Anche di vinchi si fanno nasse ritonde, e larghe coll'entramento stretto, e di fuori ampio, che'l dì e la notte col peso d'alcuna pietra si lasciano nel fondo dell'acqua, e hanno alcuna vite nella coda legata, con che si traggono.

NASSO. 5, 44, 1. Il nasso è arbore piccolo, il quale nasce ne' monti e nell'alpi; è ottimo per balestri e archi di legno.

NASTURCIO. 6, 31, 4. Pongasi la sua polvere, e della colofonia, e de'semi di nasturcio, calda sopra il culo con bambagia.

E cap. 82, 1. Il nasturcio è caldo e secco nel quarto grado, ed il suo seme spezialmente si confa ad uso di medicina.

NATALE. 9, 74, 1. Intorno a Pasqua di Natale si giungono (*gli agnelli*) colle madri.

NATURA. 6, 8, 1. A provocar i mestrui pongasi nella natura della femmina il sugo suo (*dell' assenzio*).

NATURALMENTE. 9, 35, 1. Avvegnachè di sopra sia detto della infermità della giarda, che naturalmente avviene al cavallo, tuttavolta è da sapere che ancora per accidente gli avviene il detto male.

NAVONE. 6, 84, 1. Il napello è navon marino, che cresce nel lito del mare, ed è velen pessimo e mortale.

E 12, 7, 1. Ancora intorno alla fine si seminano le rape e i navoni.

NE *prepos.* §. VIII. 9, 68, 4. Per tutta la state prestamente si mungano nell'aurora del dì (*cioè* in sull'aurora. *Lat.* sub. *Gr.* ὑπό).

NEBBIOSO. 6, 100, 1. La radice è un'erba, la cui radice così s'appella, e dilettasi in aere nebbioso, avvegnachè in ogni aere nasca e allígni.

NEGLIGENTE. 2, 16, 9. Avvegnachè con fatica si lavori (*il campo*) nondimeno risponderà secondo la volontà de'non negligenti lavoratori.

NEGOSSA e NEGOSSO. 10, 36, 4. Si piglian colla negossa, che è una rete a modo della rivale, ed è annodata a una pertica con due bastoncelli atanti da una parte.

E cap. 37, 1. Siccome di sopra de'negossi abbiam detto. (*Il testo lat. ha* negossa).

NENUFAR. 6, 83. 1. Il nenufar è freddo e umido nel secondo grado, ed è un'erba, la quale ha le sue foglie late, e che si truova in luoghi acquidosi, ed ènne di due maniere: una che ha fiori purpurini, la quale è migliore; e altra fiori gialli, la quale non è tanto buona.

NENUFARINO. 5, 48, 10. Nel predetto modo si fa lo sciroppo violato, e lo sciroppo nenufarino.

NEPITELLA. 6, 31, 1. Il calamento è di due fatte: aquatico e di monte. L'aquatico s'appella mentastro; quello delle montagne si chiama nepitella.

NEPITELLO. 9, 58, 1. Se avrà peli di più colori nei nepitelli degli occhi o degli orecchi, varierà molto il color della creatura. (*Il lat. ha* palpebris aut auribus).

NERICANTE. 9, 64, 1. Abbiano gli orecchi grandi, e la fronte lata e crespa, e i labbri e gli occhi nericanti.

NERVOSITA'. 5, 16, 6. Confortano lo stomaco (*le nespole*), ed alla sua nervositade non son nocive.

NERVOSO. 5, 33, 1. Se non saranno già fatte del suo legno in quattro parti fesso, o di nodosa o di nervosa radice.

NESPOLA. 5, 16, 4. Le nespole da serbare si colgono, che non sieno mezze.

NESPOLO. 5, 16, 1. Il nespolo è arbore noto, e de'suoi frutti al-

cuni son grossi e dimestichi, e alquanto afri, ovvero lazzi e certi sono salvatichi e piccoli, e molto lazzi.

NESSUNO. §. III. 2, 16, 7. Ed i frutti di tali arbori, o sono nessuni per la freddura, o sono sconvenevoli, e non maturi.

NESTO. §. 2, 23, 23. Ed io ancora ho fatti nesti intorno al principio d'Agosto de'rampolli nati in quella state, e maturi, e assai convenevolmente s' appigliarono.

NETTAMENTO. 5, 10, 18. Il sugo delle sue foglie (*del fico*) è di forte riscaldamento, e mondificamento e nettamento.

NETTISSIMO. 9, 94, 2. Poi rivolgi l'alveo, e leva il coperchio, e ponlo in su una stanghetta nettissima.

NEVOSITA'. 2, 25, 3. Luogo di perpetual freddo per nevosità non è convenevole alla generazion delle piante.

NEVOSO. 2, 14, 4. Il segno della qual cosa è, che le nevose terre poca gramigna, ovvero erba producono.

E 3, 7, 4. Seminasi (*il grano*) ne' freddi e nevosi luoghi nella fine d'Agosto.

NIDIACE. 10, 3, 1. La bontà (*degli sparvieri*) si conosce, imperocchè quello ch' è tratto dal nidio è migliore, e quasi mai dal signor non fugge; e questo si chiama nidiace.

NIDIFICARE. 10, 2, 2. E trovansi gli sparvieri nell' alpi alcuni nidificare, e migliori di tutti sono, siccome si dice, quelli che nascono nell'alpi di Brusia in Ischiavonia.

NIDIO. 9, 86, 6. E poichè son nati i polli, si deono da ciascun nidio torre, e sottomettergli a quella che meno uova ha.

NIGELLA. 6, 85, 1. La nigella è calda e secca nel terzo grado, ed è seme d'un'erba la quale in luoghi paludosi e 'n tra'l grano ancora si truova, il qual seme si serba per dieci anni, ed è ritondo e piano e rossiccio ec. Lo'mpiastro fatto di farina di nigella e di sugo d' assenzio intorno al bellico, e spezialmente a' fanciulli uccide i lombrichi.

NIMICHEVOLE. 9, 99, 4. Scacciansi ec. le lucertole, le rane, e tutti altri animali all' api nimichevoli.

NIPITELLA. 2, 9, 3. Ed in questa maniera si dice che la nipitella si muta alcuna volta in menta.

NOBILE. §. I. 4, 4, 2. Il vino suo è molto potente, e di nobil sapore.

NOCCIOLO. 2, 8, 3. Quando s' innestano nel tronco del salcio i rami de' pruni e de' ciriegi, o di altri frutti ch'abbian noccioli, diventano i frutti sanza nocciolo.

NOCE. 5, 18, 1. Il noce è detto, perchè nuoce, imperocchè la sua ombra è nocevole agli altri arbori.

E num. 11. Dice Dioscoride, che l'ombra del noce è molto nociva a coloro che sotto esso dormono.

NOCEMOSCADA. 6, 9, 1. Diesi adunque la polvere sua colla polvere della bistorta, e nocemoscada con mele confettata.

NODOSITA'. 2, 7, 8. Il quale si fa nella nodosità che nasce per cagion della pianta divisa per lo traverso.

NODOSO. 5, 1, 13. È da guardare che gli animali non vi vadano, perocchè spessamente rodon le piante; per la qual cosa molto se ne contristano, e alcuna volta si seccano, e fansi troppo nodose.

NOSTRALE. 6, 38, 1. La celidonia, cioè cencrognola, è calda e secca nel quarto grado, la quale è di due fatte, cioè indica e nostrale.

NOTAMENTO. 11, 7, 1. Ove facciamo citerne, mettiamvi anguille, e pesci di fiume, i quali, per suo notamento, muovano l'acqua continuamente, e preservin da corruzione.

NOVALE. 11, 9, 4. Novale è il

campo che prima alla coltivatura si mena, o che si mena alla prima virtù per riposo d'un anno, ovvero di più.

E 2, 16, 1. Il campo sativo e 'l novale si diversificano nel coltivare e nello arare.

E cap. 15, 9. Dissono che quattro generazioni erano ne' campi, ne' quali le piante per cultivamento si dimesticano: cioè il sativo, idest acconcio a seme; il consito, cioè inarborato; il compascuo ed il novale.

E num. 10. E 'l novale appellavano quello che de' due anni, o de' tre o de' quattro, o de' cinque, o forse de' sette anni l'uno si riposa.

NUCA. 15, 5, 1. Le midolle son nelle piante, siccome la nuca negli animali.

NUDRIMENTO. 2, 3, 2. Usano le piante il nudrimento ec., e però non hanno ventri nè vene, ma solamente ec.

E 7, 1, 1, I prati furono dalla natura per divino comandamento creati ec., acciocchè le loro erbe così secche, come verdi dessero agli animali convenevole nudrimento.

NUGOLO. 10, 17, 5. E questo modo luogo non ha, se non quando sarà nugolo o nebbia.

NUTRIBILE. 3. 7, 11. E se l'acqua si metta in latte, più nutribile si fa.

NUTRICANTE. 2, 11, 1. Ogni pianta ec. abbisogna spezialmente di quattro cose ec., d'acqua, ovvero umore temperato nutricante, e di aere a sè proporzionale e conveniente.

NUTRICE. 9, 82, 5. Gli puoi in un campo mettere (*i pagoni*) accompagnati dalla loro nutrice a pascere, la quale col chiocciar gli riduce a casa. (*Qui per simil.*)

NUTRICHEVOLE. 5, 7, 2. Il grano, il quale nella terra grassa nasce, è più grasso, è più a peso grave, e più nutrichevole.

NUTRIMENTO. 5, 17, 1. Quella terra molto dimagra per lo nutrimento ch' ella (*la saggina*) richiede.

E 5, 20, 10. Son fredde e secche (*le pere acerbe*), convenevoli a uso di medicina, ma non a uso di nutrimento.

NUTRIMENTALE. 21, 3. La terza cosa è l'umor della piova, e della rugiada, e delle nevi, che di sopra vengono, il quale è alle piante nel modo, che negli animali l'umido nutrimentale de' cibi preso. (*Il testo lat. ha*: nutrimentalis).)

NUTRITURA, 4, 13, 9. Perciocchè nel parto e nella nutritura, non come nel bicchiere, chiede acqua, ma sole.

O

OBBEDIRE. §. I. 2, 8, 7. Imperocchè tal nutrimento non obbedisce alla digestione compitamente.

OCA. 9, 84, 1. L'oca acqua e erba desidera, e sanza queste male si regge.

OCCHIATO. 11, 17, 1. Le marze da innestare sieno sanza frutto, sugose, nate di fresco, con fitte gemme, e assai occhiate.

E cap. 24, 1. I rami son da innestare sodi, ritondi, spessi di gemme, e occhiati.

OCCHIO. §. VI. 4, 16, 2. Se l'aperto occhio della vite vedrà il cavatore, accecherassi grande speranza della vendemmia.

OCCHIUTO. §. II. 2, 22, 16. Eleggansi tali (*i rami*), che sieno allegri e sugosi, risplendenti e occhiuti di molte gemme.

E 4, 11, 2. I sermenti da innestare sieno sodi, ritondi, con le gemme più spesse, e più occhiuti.

OCCULTAMENTO. 1, 5, 11. Dee conoscere la sua acqua, e la sustanzia di tale acqua, e come sta, secondo il suo aprimento e discoprimento, ovvero secondo il suo occultamento.

ODORABILE. §. 4, 48, 7. Ancora alcuno vino è odorifero, il quale va tosto al sentimento odorabile, che sta nella pellicola del cerebro per la sua leggerezza.

ODORIFICO. 2, 4, 3. Ed è odorifico per l'operazione del calore in lui.

OGLIENTE. 4, 40, 3. L'argilla dopo bollitura del vino messa, il purga ec.; e maggiormente se arsa sarà, farà il vino bene ogliente e dolce.

OLIBANO. 9, 26, 1. Se gli occhi lagrimano, e si faccia strittorio d'olibano e mastice polverizzati e dibattuti con albume dell'uovo.

OLMETO. 7, 5, 2. Se cotal luogo sarà cretoso, si conformerà assai bene con esso l'olmeto, il frassineto, l'oppio, il rovereto.

OLMO. 5, 61, 1. L'olmo è arbore noto, il qual può sostenere ogni aere; e acciocchè s'appigli e cresca ottimamente, desidera terra grassa, e non ischifa terra cretosa, non soluta. Piantasi con piccole piante, le quali si truovano con moltitudine di radici, e agevolmente s'apprende.

OLTRECHÈ. §. 1. 3, 15, 3. Non è bisogno che sia grassa, e che oltrechè due volte s'ari, purchè la terra si polverizzi.

OMBRAGIONE. 4, 18, 1. O con ombragione, o con coprimento di terra ec. quello impedimento cessano.

ONTANO. 1, 11, 6. L'ontano è inutile alle magioni, ma è necessario, se alcun luogo umido si dee ne' fondamenti palare.

OPERA. §. 1. 1, 13, 4. E poichè avrà ciò inteso e conosciuto, cominci a far ragione con lui dell'opere e de' dì.

OPERAJO. 4, 9, 4. E così delle diversità delle generazioni, distintamente poste, potrà quella degli operaj minor numero compiere il lavorio.

E cap. 18, 9. Ne' luoghi ardenti e secchi s'adombri l'uva ec., se però la piccolezza della vigna, ovvero la facultà lo permette dell'operajo.

OPERAMENTO. 2, 3, 1. Gli operamenti, ovvero operazioni della pianta, secondochè pianta è, son tre.

OPERATIVO. 6, 1, 10. Avvegnachè ogni qualità operativa si fortifichi in grossa sustanzia, poichè l'avrà ricevuta.

OPPIARE. 3, 12, 1. Il loglio ec. ha virtù acuta e velenosa, ed oppia la mente, e perturbala, ed innebria. (*Qui per metaf.*)

OPPILARE. 4, 48, 13. Per la sua grossezza (*il vino dolce*) agevolmente le sottili vene del fegato oppila.

E appresso: Le vene del polmone che son molto ampie, oppilar non può.

E 6, 82, 1. Contro alla parlasia della lingua, quando li nervi si oppilano, e si riempiono delle umiditadi ec., si de' il suo seme (*del nasturcio*) masticare e porre sopra la lingua.

OPPILAZIONE. 1, 4, 13. L'acqua torbida genera pietra e oppilazione.
5, 4, 4. Il cece cava i vermini del corpo, e vale all'oppilazion della milza e del fegato.

OPPIO. 1, 6, 9. Folta moltitudine di piccole piante de' detti arbori si ponga, e massimamente dell'oppio.

E 5, 46, 1. L'oppio è arbore assai grande, il quale ha il legno bello e bianco, quasi simigliante all'acero.

OPPRESSARE. 4, 9, 8. La vite troppo all'arbore prossimana, o ella farà impedimento al crescimento dell'arbore, o ella sarà oppressata da lui.

ORBACCA. 4, 43, 2. Il vino in verità d'ottimo odore si farà in pochi dì, se l'orbacche della mortella salvatica montana, secche e peste bene si mettano nel vaso.

E 5, 11, 1. Il quale arbore (*l' alloro*) produce l'orbacche, frutto piccolo o nero.

E num. 2. Il suo frutto, il quale s' appella orbacca, se si metterà nel vino maculato di muffa, il correggerà e rettificherà.

ORBATO. §. *proem.* 2. Questo non desiderano, nè domandano i malvagi, ma siccome orbati, per superbia o per altro abominevole vizio, poichè trovato l'hanno, lo dividono e squarciano.

ORDINANZA. 9, 95, 3. Ne' quali possono in ordinanza l' uno sopra l'altro allogarsi.

ORGANICO. 2, 7, 9. Le piante continuamente ringioviuiscono per tagliamento e per ristoramento delle parti organiche, cioè de' rami.

ORIGANO. 6, 86, 1. L' origano è caldo e secco nel terzo grado, e per altro nome è detto cunila, ed ènne di due maniere, cioè salvatico e dimestico: il salvatico, il quale ha le foglie più ampie, adopera più fortemente; il dimestico ha le sue foglie piccole, cioè minori che quelle del salvatico, ed è quello che si trova negli orti, e adopera più soavemente, il qual si dà nelle medicine.

ORINA. 9, 18, 1. Per troppo ritener l'orina, la quale fa enfiar la vescica.

ORPIMENTO. 6, 66, 2. Contro all' impetigine e serpigine si faccia decozion del suo sugo (*della romice*), e della polvere dell' orpimento.

ORRIBILITA' §. I. 4, 48, 19. Il vino grave, e orribile odore avente, è pessimo, imperocchè per orribilità del suo odore e gravità al cerebro nuoce.

ORSINO. 6, 60, 1. Contro alle fredde aposteme si prenda la detta erba tutta colle sue tumorositadi, e si pesti con sugna orsina.

ORTICA. 6, 135, 1. L'ortica è detta imperocchè il suo toccamento riscalda la mano, imperocchè è di natura ignea, come dice Macrobio; ed è di due maniere: l' una è pugnente, e l'altra è morta, la qual non pugne.

ORTICELLO. 1, 7, 4. Vi si conserverà ancora l'orticello del Signore, e la moltitudine della api sanza lesione.

ORTO. 9. *proem.* Trattato è di sopra del cultivamento de' campi, delle vigne, ortora ec.

ORTOLANO. 6, 44, 1. L'ella è calda nel terzo grado, e umida nel primo, ed ènne di due maniere, cioè ortolana e camporeccia.

ORZATA. 5, 16, 4, La detta orzata a'sani, in continuo uso, chiarissimo e perfettissimo sangue genera.

E num. 5. L'orzata si fa in questo modo: l' orzo ben mondato si cuoce molto bene in acqua, e colasi per panno, ec.

OSSERVARE. §. IV. 9, 102, 5. Le novelle api per l' animo vagabondo spesse volte si fuggono, se non s' osservano.

E appresso: Osserverà il guardiano continuamente ec, se vede i segni della futura fuga.

OSSERVATORE. 1, 12, 1. Il villano, ovvero castaldo del luogo, ovvero il lavorator del podere, dee esser bene ammaestrato e bene disciplinato e osservatore de' buoni costumi.

OSSIMELE. 4, 17, 2. Similmente si fa dell' aceto alcuna volta ossimele semplice, e alcuna volta composto.

OSSIZZACCHERA. 3, 16, 5. Cuoci insieme le radici d' appio e di finocchio, e prendi quello con ossizzacchera.

OTTALMIA. 5, 17, 6. Le sue foglie (*della mortella*) quando saranno cotte in vino, e se ne farà impiastro, mitiga fortemente il dolor del capo, anche mitiga l'ottalmia.

P

E 11, 12, 1. L'acqua miglior di tutte a inaffiare i campi e a maturare il letame è la paludale, ovvero della fossora.

PAMPANO. 4, 17, 8. Ancora alcune (*viti*) sono sì liete e grasse, che per la grandezza de' pampani le vigne chiuggono e adombrano.

PAMPINARIO. 4, 12, 4. Da lasciar sono i sermenti, ma non attorno al duro nè in sommo, perocchè questi come pampinarii men fanno frutto.

E 4, 13, 1. Li quali, tagliato il capo, siccome i pampinarii, del duro son costretti uscire.

PANACCIA. 4, 40, 4. Confezione è mirabile al vino conservare, che si chiama panaccia. Togli aloè dramme due, incenso dramme due amomo dramme due, melliloto dramme quattro, cassia dramme una, spiganardi dramme due, follio dramme quattro, mirra dramme due: tutte queste cose legate metti in ciascun vaso, poichè 'l vino quivi sarà stato messo ec.

PANIA. 10, 24, 1. Gli uccelli si prendono col vischio, ovvero pania, in molti modi.

PANICCIO. 4, 46, 2. Prendi del migliore aceto che troverai, e distempera ovvero intridi con quella polvere, sicchè facci panicci ben secchi, (*Il testo lat. dice:* panes).

PANICO. 3, 19, 1. Il panico disidera la medesima terra e aere che 'l miglio.

PANNELLO. §. 9, 27, 1. Si prenda la fronda del cavolo colla sugna del porco pesta, e vi si ponga su, e vi si ponga addosso la sella o il pannello, acciocchè calchi la medicina continuamente sopr'esso corno. (*Il testo lat. ha:* pannellum).

PANNIA. 7, 1, 4. Ma sarà prossimano a natura di palude, o producerà giunchi, pannie e quadrelli e simiglianti paludali erbe grosse sanza sapore.

PANNICOLO. §. II. 5, 13, 2. Allo stomaco è più nociva (*la lente*) che tutte altre granella, e al polmone, e al diaflagmate, cioè al pannicolo, il quale cuopre le costole.

PANNO. §. VIII. 9, 26, 2. Ma se fosse panno sopra gli occhi generato di nuovo, o invecchiato, si prenda osso di seppia, tartaro, ec.

PANNOCCHIA. 3, 17, 4. Di Settembre si coglie e tagliasi rasente terra, e poi appresso alle pannocchie, se i sagginali vorrai avere.

PANTANOSO. 5, 32, 1. L'amedano cioè l'outano, è un albero che non si cultiva, ma in luoghi pantanosi e acquosi spezialmente si diletta.

PANTERA: §. 10, 17, 1. Gli uccelli con reti si pigliano in molti modi, e un modo è che si pigliano alla pantera.

E num. 4. E le domestiche (*antitre*) che non temono, rimarranno nella pantera.

PAPAVERO, 6, 88, 1. Il papavero si semina del mese di Settembre ne' luoghi caldi e secchi.

E appresso: Il papavero bianco è freddo e umido; e 'l nero è freddo e secco e più mortificativo.

PAPILIONE. 9, 98, 6. E ancora i papilioni, cioè farfalloni, abbondano, i quali anche uccider dobbiamo. (*Così il testo a penna; lo stampato ha* popilioni).

PAPIRO. 4, 31, 1. Alcuni altri la canna greca, che nasce nell'acqua ovvero lino, ovvero papiro, ovver fino, ovvero alcuna cosa arida, ungono d'olio, e nel vino mettono.

E 6, 96, 1. Il papiro si dice quasi nutricamento di fuoco, imperocchè seccato è molto acconcio a nutrimento del fuoco nelle lucerne e nelle lampane ec. Nasce in luoghi acquosi, e dicesi volgarmente giunco appo noi.

PARATIO. 9, 61, 2. Deono esser volte al meriggio per li venti freddi, alli quali dee resistere al-

cun portico, ovvero paratio o chiusura. (*La stampa ha per errore* parato: *in altri testi a penna si legge* paritlo.

PAREGGIARE. 1, 9, 1. Se avvenisse che alcun monte vi s'interponesse, o l'acqua si meni intorno alle sue costiere, ovvero lati, o si pareggino caverne al capo dell'acqua.

PARETE. §. III. 10, 17, 6. Questa rete è simile a una parete, e ha due staggi lunghi, come la metà della rete,

E num. 11. Due reti assai lunghe e alte ec., che volgarmente si chiamano pareti, e tendonsi in prati ed in vie, ed in campi e presso ad acque, di lungi l'una dall'altra, quanto è la lor larghezza delle quali ciascuna ha due mazze, che le lievano quando la comune fune si tira.

PARITARIA. 9, 42, 2. Prendasi paritaria, assenzio e brancorsina, cioè il tenerume delle lor foglie.

PARLASIA. 6, 109. Anche vale contro alla parlasia (*la strafizzeca*) se ne farà unzione.

PARPAGLIONE. §. I. 9, 99, 6. Si tolga ogni fastidio che'l tempo del verno contrasse di vermi ec. e de' parpaglioni, che del suo sterco vermini fanno. Il modo da uccidere i parpaglioni è questo ec.

PARTITO *add.* 7, 5, 1. Riceverà acconciamente le piante e i semi delle castagne, li quali dovranno stare l'uno dall'altro partito almanco 40 piedi.

PASSAMENTO. 9, 87, 5. Dice che i colombi mai il luogo non lasciano, se del capestro dello impiccato si ponga sopra 'l passamento delle finestre della colombaja (*cioè* luogo donde si passa).

PASSANTE. 6, 1, 2. Ma dalla composizione hanno queste qualitadi rotte, e alcuna volta inerenti, ed alcuna volta sottili e passanti.

PASSEGGIATO. 11, 45, 3. Il cavallo riscaldato, o sudato, niente roda nè bea, infino che coperto, un poco passeggiato attorno, dal sudore e riscaldamento sia libero. (*Qui nel significato del* §. I. *di* Passeggiare).

PASSEROTTO. 10, 28, 5. Pigliansi ancora le passere, e i passerotti spezialmente che son men sagaci, con mano, ovvero con bertovello, il quale è una gabbia di vinchi fatta, donde uscir non sanno.

PASSO. *Spezie di liquore.* Lat. *passum.* 4, 26, 2. Colgonsi l'uve passe molte, e pongonsi in cestelle fatte di vinchi, alquanto rade, tessute con le verghe; prima fortemente si battono, e poi dove il corpo dell'uve per forza delle battiture si solve, qui si spreme, e ciò, che n'esce, è detto passo.

E 5, 20, 8. Sommerse in vin dolce (*le pere*) si salvano, o in sapa, o in passo.

PASSO. *add.* 2, 13, 15. Al tutto poi divennono passe, e sanza umore, e si seccarono.

PASTA. 3, 7, 13. La pasta del frumento usiamo in molti modi; e se è azzima e viscosa, è enfiativa, e a smaltir dura.

PASTINACA. 6, 94, 1. La pastinaca ec. è di due maniere, salvatica e domestica, e ciascuna nelle radici di duro nutrimento, e meno nutrisce che la rapa, ma ha alcuna acuità, onde sottiglia e fa soluzione, e però provoca i mestrui e l'urina.

PASTINARE. 4, 6, 3. A pastinare i rozzi campi, ovvero massimamente i salvatichi eleggiamo.

E 5, 6, 3. Il luogo che a questo arbuscello sarà deputato, si doverrà pastinare, ovver vangare.

PASTINATO. 5, 8, 3. E così lo pongono nel pastinato e lavorato terreno.

E cap. 22, 1, Si deono i suoi noccioli (*del pesco*) ec. in luoghi pastinati porre.

PASTINAZIONE. 4, 7. *tit.* Della

pastinazione e disposizione della terra, nella quale la vigna è da piantare.

PASTINO. 4, 7, 1. Del mese di Settembre ec. far si dee il pastino ovvero la cultura, dovo la vigna si dee piantare, che in tre maniere si fa,

PASTOJA. 9, 5, 1. E i suoi piè dinanzi si leghino con pastoja fatta di lana, e si leghi all'un de' piedi di dietro, acciocchè in alcun modo possa andare innanzi.

E cap. 49, 1. Fassi ancora una infermità al cavallo, che si chiama volgarmente formella ec., la quale avviene per percuotere in qualche luogo duro, e anche per cagion di sconcia e rea pastoja suole spesso avvenire.

PASTORIZIA. 11, 44, 1. Poi conseguentemente cominciarono a vivere dell'agricoltura e della pastorizia.

PASTURA. §. II. 10, 15, 2. Incontanente che si vede i cani aver trovata la pastura, lasci l'aguglia ammaestrata.

PASTURALE. 9, 8, 2. Il cavallo che naturalmente ha grosse le giunture delle gambe, e corti i pasturali, a modo di quelli del bue, si giudica che sia forte.

E 9, 57, 1. Il cavallo che zoppica se non piega i pasturali alle giunture, sarà intorno alle giunture malato.

PATIRE. §. 1. 9, 25, 3. Ancora vi vale il grano ben cotto, e messo in un sacchetto caldo quanto patir si potrà.

PECCHIA. 6, 75, 3. Dico Isidoro e Plinio, che chi si ugnerà con sugo di malva mischiata con olio, non potrà esser dannificato dalle punture delle pecchie.

E 12, 3, 3. Affumicar le pecchie, e purgar l' arnie da' vermini e dal fastidio.

PECUGLIO. 6, 68, 2. Portano i pastori con seco i graticci, ovvero le reti, e tutte l'altre masserizie con le quali dividono i pecugli delle pecore.

PECUNIARIO. 1, 1, 1. Gli umani corpi debbono a ciascuna pecuniaria utilitade esser premessi.

PELAGO. 9. 81, 4. Se già non fosse pesce grande come la balena, che in niuno luogo, se non in pelago di mare, si può rinchiudere.

PELLICCIA. 9, 75, 1. Delle lor pelli (*delle pecore*) co' peli si fanno le pelliccie, o i foderi dei panni, che sono utili nel tempo del freddo.

PELLICELLA. 9, 86, 9. La pipita a questi ancora nascer suole, la quale è una bianca pellicella che nasce sulla punta della lingua.

PELLICINA. 2, 23, 14. Ed in quel luogo, cavatone il conio, incontanente si ficchi la vetta, ovvero rampollo tagliato dall' una parte di sotto, salva la midolla e la corteccia dall'altra parte, levatane la pellicina, ovver bucciolina di fuori in tal maniera, che ec. *(qui per similit.)*

PELLICULA. 5, 13, 2. Allo stomaco è più nociva (*la lente*) che tutte l'altre granella, e al polmone ec., e alle pellicole del celabro, e a tutti altri nervi delle pellicole, e massimamente a quello degli occhi.

E 4, 48, 17. Ancora alcuno vino è odorifero, il quale va tosto al sentimento odorabile, che sta nella pellicola del cerebro per la sua leggerezza.

PENARE. §. II. 6, 22, 5. È nota che le più cresciute e maggiori piante si deono porre, che benchè più si penino ad apprendere, tuttavolta diventeranno più forti.

PENDICE. 2, 18, 1. Il grasso (*del terreno*), il quale, è in loro, discorre alle valli, e imperciò le valli sono grassissime, e le pendici de' monti sono aride.

PENDIO. 1, 9, 1. Se l'acqua si menerà per piano, si vuol dare di pendio a cento ovvero a sessanta piedi un piede, acciocchè l'acqua

possa aver forza di correre.

PENETRATIVO. 4, 47, 1. L'aceto è freddo e secco in secondo grado, ed ha virtù penetrativa e incisiva per la sustanzia, e costrettiva per le sue qualitadi.

PENETRAZIONE. 1, 4, 15. Ber l'acqua col vino si conviene, imperciocchè rimuove la sua malizia quando la sua malizia sia malizia di poca penetrazione.

PENNA. 9, 86, 1. Colui che perfette galline vuole avere, dee eleggor le feconde, che spesse volte son quelle di rossa piuma e penne nere.

E appresso: I galli ec. vogliono essere colla penna del collo rossa, e di color vario, ovvero dorato ec. con code grandi e con ispesse penne.

PENNATO. 5, 13, 2. E agguagliato ciascun capo, e rimondo con pennato tagliente, sotterrisi, com' è attorto.

PER. §. LXXVIII, 10, 11, 3. Alcuni (*falconi* pruovano bene), avvegnachè pochi, quando saranno più magri, e di questa generazione i rossi, secondochè per lo più si dice.

E §. LXXXI. 9, 31, 3. Facendo spesso molte linee per lungo e per traverso, che dall' una all'altra parte delle reni si distendano.

E cap 37, 2. Incontanente cotale ingrossamento così per lungo, come per traverso acconciamente si incuoca.

E §. XCIV. 2, 7, 2. Quanto più giù si fa, tanto il suo frutto e sapore si muta, e dimestica, e per opposito quanto più alto si fa, tanto meno si muta.

E §. CIII. 1, 13, 14. Appresso il domandi quello avrà fatto del grano, e del lino, e di tutte le altre cose per singolo.

E §. CVII. 10, 4, 2. Dimesticasi (*lo sparviere*) se molto si tenga in mano, e massimamente per tempissimo nell'ora dell'aurora.

E §. CX. 4, 8, 5. La misura del sermento di un cubito, secondo Palladio, esser dee; ma a me pare più lungo esser dovere, massimamente in luoghi chinati, in montuosi, e secchi, quando sono posti nelle fosse per torto.

E §. CXI. 9, 31, 3. Facendo spesso molte linee per lungo e per traverso che dall' una all' altra parte delle reni si distendano.

PERDURABILE. 4, 37, 1. E se niente di queste cose si generi, è da credere il vino perdurabile.

PERETO. 7, 5, 2. E se i luoghi saranno grassi, acconciamente si confanno ad essi pereto e meleto.

PERFETTISSIMAMENTE. 8, 7, 8. Si turi con cera o con loto il suo pertugio perfettissimamente, e si ammonzicchi la terra infino sopr' esso.

PERFORAMENTO. 2, 23, 6. Imperocchè la molto dura (*pianta*) non molto ragionevolmente riceve a sè le vene radicali per la secchezza e malagevolezza del duro perforamento.

PERFORARE. 9, 73, 5. Sotto la gola delle pecore, nasce alcuna volta gozzo per abbondanza d'umori che dal capo discendono.

PERFORATO. 1, 8, 10. Ma i pozzi che sono ad alto, perforata la terra infino al basso, cioè all' acqua, a similitudine di fontana possono riuscire da basso.

PERFORAZIONE. §. 4, 48, 4. Imperocchè (*il vino annacquato*) con la sua sottilità e perforazione l'acqua reca a' membri, quando necessità hanno di rifrigerare e d' inumidire (*cioè* col suo trapelare e penetrare).

PERGOLA. 1, 7, 3. In quella parte allato alle ripe della corte, si piantino nobili generazion di viti da pergole.

E 8, 2, 3. Anche vi si facciano le pergole nel più acconcio e convenevol luogo, a modo di un padiglione formato.

§. I. 4, 4, 15. Sono alcune maniere d'uve grosse e dure, che si chiamano pergole, ovvero brumeste, delle quali alcune sono bianche, alcune son nere, alcune son rosse.

PERGOLARIA. 4, 9, 8. Di vimini fare una piccola cesterella all'arbore, o alla pergolaria. (*Così in molti testi a penna: lo stampato ha:* al pergolato).

PERGOLETO. 1, 7, 3. Le quali (*viti da pergola*) potranno far bellissimo pergoleto sopra le ripe accostandosi a' predetti arbori. (*Il testo lat. ha:* pergularium.

PERMANENTE, PERMAGNENTE. 4, 40, 1. L'uva passa ec. fa il vin grasso e permagnente.

E num. 2. I vini che si volgono della sua mala feccia spartiti, ed in feccia di buon vino rimessi, permanenti staranno.

E appresso: Alcuni il frutto del cedro e galle arse mescolano nel vino, e fannolo permagnente.

PERMISCHIARE. 2, 14, 2. Per la vaporabilità permischia con sottile mescolamento, e donagli leggerezza e movimento.

PERMISTIONE. 2, 13, 6. Del letame, il quale ha congiunta l'umidità e buona permistione col secco terrestre, s'appigliano, vivono, e fortificansi.

PERO. 5, 20, 1. Il pero è arbore manifesto, e le sue diversitadi sono infinite, e in ciascuna città sono diverse le pere l'una dall'altra.

PERPENDICOLARE. 4, 13, 6. E legate pietre sufficienti perpendicolari, si costringano a stendersi per li lati, acciocchè non si dirizzino in alto.

PERPETUALMENTE. 5, 2, 6. Quando saranno le dette mandorle nel semenzajo cresciute ec., si deono trasportare de' detti mesi a' luoghi dove perpetualmente deono stare.

PERSICARIA. 6, 8, 1. Contra i vermi che stanno nelli più infimi intestini, deasi (*l'assenzio*) con polvere di centuria, ovvero di persicaria.

PERSONA. §. II. 9, 21, 2. Sia prima il cavallo coperto di panno di lana lungo e largo, intanto che in ciascuna parte assai avanzi la persona del cavallo.

PERTICA. 2, 20, 4. Cognoscerai in questo modo se sia mossa tutta la terra, se attraverso per li solchi metterai una pertica.

PERTURBARE. 5, 12, 1. Il loglio ec. oppia la mente, e perturbala, ed inebbria.

PERVENENTE. 4, 11, 6. Ed è un altro modo, ottimamente pervenente, che si tagli la vite, che dee innestarsi, tortamente infino alla midolla, ovver presso a quella (*cioè mediante il quale s'appiglia o viene innanzi ottimamente*).

PERUGGINE. 2, 26, 5. Le verghe, ovvero arbuscelli che produce, fieno dolci e splendidi ec., siccome il peruggine, il prugnolo, il rovo, e tutti gli altri di giusta maniera.

PESARE. §. III. 1, 4, 4. Cotale acqua è quasi sangue dolce, ed è leggieri a pesarla.

PESCA. 5, 22, 6. Le pesche son fredde e umide nel secondo grado.

E num. 7. Le pesche si dividono in due maniere; imperocchè certe sono grosse e molli, ovvero morbide, e queste sono più acquidose, cioè fredde e umide; certe sono piccole ec.

PESCHIERA. 8, 5, 2. Vi si faccia la peschiera, nella quale diverse generazioni di pesci si nudriscano.

PESCINA. 2, 19. 9. Ed imperciò si giudichi d'essere da abbandonare, e ridurlo in pescine e laghi.

PESCIUOLO. 10, 38, 1. Col quale (*modo*) si pigliano i pesci rapaci che inghiottiscono l'amo col pesciuol vivo.

E appresso: Coll'amo e col pesciuol vivo si lascia star tutta la notte.

PESCO. 5, 22, 1. Il pesco è arbore manifesto piccolo, il qual tosto cresce e poco tempo dura.

PESTILENZIALE. 1, 5, 3. Sana l'aere putrido e pestilenziale.

PETACCIUOLA. 6, 92, 1. La piantaggine, la quale per altro nome è detta lingua erieina, o petacciuola, è fredda e secca, le cui foglie secche saldano ottimamente le ferite.

PETROSO. 5, 21, 1. Simigliantemente (*il susino*) è ajutato ne' luoghi ghiajosi e petrosi, e ricusa il letame.

PETTIGNONE. 5, 48, 16. A quel medesimo vale lo 'mpiastro delle rose, e dell'albume dell'uovo, e dell'aceto, fatto e posto sopra 'l pettignone e sopra le reni.

E 6, 10, 1. A caeciare il feto morto cuocasi bene in vino e olio la radice sua (*dell' aristologia*) e facciasi imbagnamento nelle parti del pettignone.

PETTINARE. §. I. 3, 15, 9. Che se 'l tempo sarà umido, con molti panni scaldato al fuoco (*il lino*) si prepara alla gramola, e con iscotole la mondificazione si compie, poi si pettina, e poi si fila.

PETTINE. 9, 66, 3. Le corna de' buoi son buone a far pettini, le loro ossa a far dadi, e maniche di piccoli coltelli.

PEUCEDANO. 6, 89, 1. Il peucedano è un' erba che per altro nome s'appella finocchio porcino, il quale è caldo e secco.

PEZZA. 2, 23, 14. Convenevolmente porremo il loto di sopra e acconceremvi, e legheremvi una pezza.

E 22. Con creta ovvero con cera, e con pezza si fasci (*il nesto*).

PEZZUOLA. §. I. 2, 23, 22. E posto la corteccia, ovvero pezzuola, sopra le fessure, con vinco sottile e fesso, o con cordella, con poca struttura si leghi.

PEZZUOLO. 5, 47, 2. S'è provato che l' albero s'è tagliato, e dovunque sono i pezzuoli e rotture della tagliatura saltati, è nata di quelli quasi una spessa selva.

PIANA. 9, 6, 6. Poichè i denti saranno mutati, gli si cavano dalla mascella di sotto, il più salvamente che si puote, quattro denti cioè dall' una parte, e altrettanti dall' altra, i quali scaglioni e piane dalle più genti s'appellano, e quasi continuamente contrastano al morso del freno.

PIANARE. 8, 2, 1. Anche si dee arare, e coll' erpice e colle marre il luogo per tutto pianare.

PIANELLA. 5, 64, 1. Il suvero è un arbore ec., la cui corteccia è grossa, leggieri, e ottima per pianelle.

PIANEZZA. §. II. 2, 24, 5. La sottilità della corteccia, e la pianezza ancora, la quale è nelle piante dimestiche, senza dubbio avviene per la bontà e abbondanza del nutrimento.

PIANTA. 2, 5, 2. La pianta, secondochè dice Platone, è simigliante alla figura d' un uom travolto, cioè che abbia il capo di sotto; imperciocchè ell' ha le radici di sotto simiglianti alla bocca, ma si spandono attorno, acciocchè ricevano nutrimento, ed imperciò si dilata per li rami che mette.

PIANTAGGINE. 6, 20, 1. Contro alla dissenteria si dia (*la bistorta*) col sugo della piantaggine.

PIANTAGIONE. 5, 8, 4. E alla piantagion degli acerbi seguitano i fioriti, quasi un circuito di fecondità ministratogli dalla natura.

E 6, 2, 9. Tutte l' erbe che si consumano, ovvero si traspiantano innanzi alla piantagione delle predette cose ec., è da guardare che i semi che si spargono non sien corrotti.

PIANTAMENTO. 2, 12, 2. L'erbe, e qualunque cosa vive e cresce radicalmente fitta nella terra, hanno bisogno o d' una o di più delle cinque cose, cioè di seme e

E 5, 47, 1. Il pioppo e l' albero sono quasi simiglianti arbori in grandezza, e in forma delle foglie; ma il pioppo cresce più in alto, e il suo legno non pulisce.

PIOVANO *add.* 2, 14, 4. L'acqua piovana, avvegnachè sia fredda, impertanto non ha eccellenza di freddo.

PIOVENTE. 3, 7, 6. Per li quali solchi l' acque pioventi, cho vi discorrono, liberamente e senza impedimento a' fossati si dirivino.

PIOVEVOLE. 4, 28, 1. Se per li piovevoli acquazzoni, molto sopravvegnenti, l'uve ec. più che non si conviene s' immollino, a necessità quelle pigieremo.

PIPITA. §. I. 9, 82, 5. La pipita e la crudità in quel modo si cura (*a' pagoni*), come alle galline.

E cap. 86, 9. La pipita a questi (*polli* ancora nascer suole, la qualo è una bianca pellicella che nasce sulla punta della lingua.

PIPPIONE. 9, 90, 1. E se pippioni v'ha da vendere (*tra colombi*) venda, e cibo e beveraggio sofficiente dia loro.

PISELLO. 3, 20, 1. Il pisello o rubiglia è bianca e grossa, e seminasi del mese di Settembre.

PISTACCHIO. 6, 106, 1. Meglio si fa confezione di quelli, e de' datteri, pistacchi e del mele.

PISTOLENZA. §. 9, 105, 1. Di poche (*pecchie*) in brieve tempo molti sciami si fanno, se gran pistolenza di tempo non nuoce loro.

PIU'. §. V. 2, 15, 7. Al poroso e sottile (*campo*) il quale ha terra monda, forse basterà un' aratura o due, o al più tre.

PIUMA. 9, 86, 1. Colui che perfette galline vuole avere, dee eleggerle feconde, che spesso volte son quelle di rossa piuma o penne nere.

PIUMATO. 9, 90, 1. Coloro che sogliono ingrassare i colombi, quelli che vender vogliono, quando son piumati, cibano di pane bianco masticato, ovvero molle.

PLIADE. 9, 39, 1. Ogni vino spesso si volge appresso del tramontar delle Pliade, e appresso del solstizio estivale.

POCO *add.* 9, 102, 2. Il nuovo alveo ottimamente purgato, o d' odorifero vin bagnato, e di finocchio verde, e d' ogni altre erbe odorifere, e d'un po' di mele stropicciato, sopra quella si ponga.

PODAGRA. 10, 6, 4. Anche gli vien podagra ne' piedi (*allo sparviere*) per gli umori cho discendono nelle giunture e nello dita a gocciola a gocciola.

PODAGRICO. 6, 44, 2. È utile (*il cocomero salvatico*) agli sciatichi, artetici e podagrici.

PODERE. 1, 13, 1. Quando il padre della famiglia avrà in pensiero di comperar podere, dee ec. aver nell'animo suo di non comperare per cupidigia, e di non risparmiar se medesimo.

PODEROSO. 9. 99, 1. Da provvevedere è, come dice Varro, che le deboli (*pecchie*) dalle poderose non sieno offese, imperocchè per questo si menoma il frutto.

POGGERELLO. 9, 94, 3. Dice Palladio, che poggerelli alti tre piedi si facciano, e gli alveari sieno piallati, acciocchè lucertole, o altri animali, salir non vi possano.

POLENTA §. 6, 67, 5. Anche è un' altra spezie di lattuga cho nasce ne' campi, le cui foglie peste con la polenta vagliono a' membri di dentro.

E num. 6. Le cui foglie peste con la polenta vagliono allo ferite, e stagnano il sangue.

POLIPODIO. 6, 92, 1. Il polipodio è caldo nel quarto grado e secco nel secondo ec., ed è un'erba simigliante alla felce, la qualo cresce sopra le querce, e sopra le

pietre e muri, e volgarmente s'appella felce quercina.

POLLAJO. 1, 7, 6. Ma la dottrina dell' aja, dei granaj, e della cella del vino della colombaja, del pollajo ec. nel suo luogo si riserba a trattare.

POLLO. 9, 86, 11. Anche di quelle nascono i polli, che quando sono d'età tenera, sono in cibo ottimi; e se si castrano, fien capponi, che meglio ch' altri polli ingrassano, e sono di lodevole nutrimento.

POLLONCELLO. 5, 2, 6. Quei rampolli, ovvero polloncelli che si lievano dalla sommità, sono utili e migliori per innestare.

POLLONE. 2, 22, 3. Gli alberi che non fanno frutto alcuno hanno per necessità diffusa virtude di generare ne'rami o ne'polloni, ovvero rampolli, e nelle loro gemme.

POLMENTARIO. 9, 103, 2. Facciasi fumo di galbano e di secca bovina, la quale nel polmentario con accesi carboni si convien destare, il qual vaso sia così figurato, che nella stretta bocca il fummo possa uscire.

POLPA. §. I. 5, 10, 11. Poi si volgano al contrario della lor tagliatura, acciocchè così i loro cuoi, come le loro polpe, si secchino.

E 5, 43. 1. Questo arbore (*il frassignolo*) produce un frutto, ovvero granella piccole, le quali ec. non hanno sopra de' loro noccioli quasi niente di polpa.

POLTIGLIA. 6, 52, 1. All' apostema dello stomaco e delle budella facciasi della farina, del fien greco e dell' acqua predetta poltiglie, e vi si soprappongano.

E 6, 121, 1. La poltiglia di farina e acqua, e della sua polvere fatta, mondifica i membri spiritali.

E 9, 41, 1. La cui cura è, che gli si faccia una poltiglia di crusca di grano, e d'aceto forte, e di sevo di montone ec.

POLTRUCCIO. 9, 59, 3. Non si deono rimuovere i poltrucci dalla madre innanzi l'anno.

POLVERIZZABILE. 2, 22, 9. Quella che tiene il mezzo intra l'uno e l'altro, sia polverizzabile, ovvero dissolubile.

POLVERIZZARE. 3, 15, 3. E non è bisogno che sia grassa, e che, oltre che due volte s' ari, pure che la terra si polverizzi.

E 4, 46, 2. Tutte queste cose polverezza sottilmente.

E 4, 46, 4. Si prenda l'acetosa, e secchisi e polverezzesi.

POLVERIZZEVOLE. 11, 26, 1. Il cavamento delle vigne dee farsi a tempo, che non sia la terra troppo molle, nè troppo secca, ma quando è polverizzevole, e di mezzana disposizione.

POMIERE. 2, 13, 1. Parleremo de' campi, e del loro coltivamento, e degli orti e de'pomieri.

POMIFERO. 9, 98, 1. I frutti sieno rose, ramerino, ellere d' arbori, mandorli, peschi peri, meli, e tutti alberi pomiferi.

PONDI. 1, 4, 10. Alcuna volta incorrono in postema di polmone e di milza e di pondi.

PONITORE. §. 7, 5, 1. In ciascuna parte ponga tali arbori, che a quel luogo si confacciano, ed il desiderio e la volontà del ponitore adempiano.

PONTICITA'. 5, 6. 9. La loro saporositade (*delle castagne*) o ponticitade dimostra la lor secchezza.

E cap. 7, 6. Quelle (*cotogne*) che son perfette e mature hanno più ponticità, che tutte l' altre mele.

E 6, 8, 1. La seconda per la grossezza e ponticità di sustanzia, onde non è da dare, se la materia non è digesta.

PONTICO. 4, 48, 11. La diversità del vino è per lo sapore, imperocchè altro è dolce, altro pontico cioè brusco.

E num. 14. Il pontico e terrestre ha aspro sapore.

E 5, 7, 7. L'afre (*cotogne*), ovvero pontiche e stitiche, sono più fredde e più dure a smaltire.

POPONE. 6, 2, 9. Ed è da notare che colà, dove piantar si debbono i porri, cipolle ec., cedriuoli e poponi, si possono del mese di Dicembre, Gennajo e Febbrajo seminare.

PORCA. 6, 2, 6. Di nuovo l'aiuole, cioè le porche, si cuoprano di letame.

E cap. 3, 1. Piantansi (*gli agli*) nelle lor porche per distanzia di un palmo, o di quell'andare.

PORCAJO. 9, 77, 9. I porcaj lasciano i porci due mesi con le troje.

PORCASTRO. 9, 77, 7. E quando tutte le troje avranno conceputo i porcastri, si spartiscono da capo i verri, e si mettono da parte.

PORCELLANA. 6, 95, 1. La porcellana quasi in qualunque tempo si semina, e nasce vegnente il caldo.

PORCELLO. 9, 77, 6. Possonsi nutrire prima otto porcelli, quando son piccoli; ma quelli cresciuti, la metà se ne levi.

PORCILE. 9, 77, 9. Conviensi fare il porcile alto dattorno di tre piedi, e poco più ampio di quell'altezza da terra ec. Il modo dell'altezza sia in guisa, che il pastore possa agevolmente guardare dentro, sicchè alcun porcello non sia calpestato dalla madre, e acciocchè agevolmente possa purgare il porcile.

PORCINO. 5, 13, 5. Se vi porrai sterco porcino mischiato con orina d'asino resisterà a' predetti vermini.

PORCO. 9, 80, 4. Aver si possono nel leprajo porci salvatici, caprioli e cervi.

PORO 1, 2, 3. L'aere umido al più delle complessioni è buono, perciocchè fa buon colore e buona cotenna, e falla molle e morbida e lascia i pori aperti.

E §. I. 2, 3, 2. Usano le piante il nudrimento ec., e però non hanno ventri, nè veni, ma solamente pori.

POROSO. 11, 9, 5. Ogni campo che è caldo e umido, e ha la superficie molle, non porosa, è agevole a coltivare, e fruttifero.

E 11, 14, 2. Le piante, le quali hanno le radici porose e calde, attraggono più nutrimento, che non possono digerire.

PORRE. §. IX. 5, 19, 3. Le quali, quando si pongono nel posticcio o nelle fosse ec., nel fermento della terra cavata si ficchino.

E num. 6. Poichè saranno con la sega i rami tagliati in misura di un piede e mezzo, vi si sotterrino e pongano.

PORRINA. 6, 2, 10. Tutte l'erbe che si consumano, ovvero si traspiantano innanzi alla piantagione delle predette cose, siccome sono spinaci, atrepici, lattughe, cavoli, porrine, cipolline e tutte altre simili, è da guardare che i semi che si spargono non sien corrotti.

E 6, 87, 3. Si facciano pertugi ec. ne' quali si mettano le apparecchiate porrine.

PORRO. 6, 87, 1. I porri sostengono quasi ogni aere, e desiderano terra mezzanamente soluta.

E num. 4. Dicesi che i porri in tal maniera piantati son migliori degli altri.

E §. I. 5, 51, 6. La polvere (*del salcio*) data a bere con l'aceto, e con aceto fattone impiastro, cura i porri e le verruche.

PORZANA. 10, 28, 6. Anche con iscarpello si pigliano le porzane nelle cannose valli, dove dimorano.

POSITURA. 2, 27, 9. La positura ovvero sito de' campi che sono da eleggere, sia cotale.

POSTA. 11, 29, 1. Buona posta di orto è quella, la quale ha sopra se rivo, per lo quale possa, quando bisogna, esser bagnato per convenevoli solchi.

E num. 2. Buona posta d'orto è alla quale lievemente è inchinato il piano, e l'acqua corrente vi viene per diversi spazii.

POSTEMOSO. 1, 4, 10. Con malagevolezza partoriscono figliuoli, e e partoriscono figliuoli postemosi.

POSTERIORE. *sust.* 9, 18, 5. E quando si mette, dee stare il cavallo molto più alto di dietro, che dinanzi; e messavi la detta acqua, si turi bene il posteriore, acciocchè non possa uscirne.

E cap. 22, 2. Col sopraddetto strumento a modo di cristeo alquanto caldo si metta per lo posteriore del cavallo,

POSTICCIO. 4, 9, 4. E ancora non è solamente d'una generazion di viti da porre ogni posticcio.

E 5, 19, 3. Li quali o in posticci o in fosse si deono porre.

E appresso: Quando si pongono nel posticcio o nelle fosse ec., nel fermento della terra cavata si ficchino.

POSTURA. 7, 1, 4. L'ottima postura del prato è quella, la quale abbia sopra se rivo che corra, per lo quale si possa quante volte sarà bisogno adacquare.

POTAGIONE. 4, 12, 9. Nella potagion di ciascuna vite tre cose sono da considerare.

E 11, 25, 1. La potagion delle vigne si faccia dopo 'l verno ne' luoghi freddi.

POTAMENTO. 4, 1, 1. La quale (*vite*) sanza potamento, e sanza pali, e sanzo ajuto d'alberi lungamente vivere e convenevolmente durar non può.

POTARE. 4, 12, 8. Potansi da' più di terzo in terzo anno, acciocchè più uve facciano; ma se ciascuno anno si potano, uve più grasse producono.

POTATO. 12, 11, 1. Si dee cercar la vigna vecchia ec., e potata strettamente infra 'l terzo o quarto piede da terra, s'intacchi con tagliente coltello nella più verde parte della corteccia più volte.

POTATORE. 4, 12, 2. La qual cosa gli esperti potatori del nostro tempo alle disordinate e abbattute vigne non osservano.

POTATURA. 4, 12, 8. Cotal potatura può esser servata nella zisica e verdea.

POTAZIONE. 4, 10, 3. Si rinnuova per istudioso coltivamento ec. e per istretta potazione.

E 4, 12, 1. Ma sempre, secondo Palladio, nella potazione si sforzi che la vite si faccia nel gambo più robusta.

POTENTE. 4, 4, 2. Il vino suo è molto sottile e chiaro, e convenevolmente potente, e da serbare e maturo.

POTENZIALE. 2, 14, 8. E simigliantemente ha in sè un'altra potenzial secchezza per la riarsa terrestrità del sale.

POZZA. 6, 2, 2. Se questo non puote avere, abbia in sè una piscina ovvero fonte o pozza, che in luogo di rivo succeda.

PRASSIO. 6, 78, 1, Il marrobbio è caldo e secco nel terzo grado, e per altro nome è chiamato prassio.

PRATO. 7, 1, 1. I prati furono dalla natura per divino comandamento creati, acciocchè la terra, la quale imprima era nuda, si vestisse e ornasse, e acciocchè le loro erbe, così secche, come verdi, dessero agli animali convenevole nutrimento.

E num. 4. L'ottima postura del prato è quella la quale abbia sopra sè rivo che corra, per lo quale si possa, quante volte sarà bisogno, adacquare.

PREGNANTE. 4, 1, 2. Le foglie della vite ec., in acqua cotte, il calor febbrile refrigerano, e lo sboglientamento e l'enfiamento

dello stomaco maravigliosamente cessano, e le pregnanti ajutano, ec.

PREMESSO. 1, 6, 4. Premesse adunque le predette considerazioni, è da eleggere il luogo della corte nella più convenevole e acconcia parte de' campi.

PREMETTERE. 1, 1, 1, Gli umani corpi debbono a ciascuna pecuniaria utilitade esser premessi.

PREMUTO. 5, 48, 17. Lo 'mpiastro delle rose cotte e peste, non premute, posto sopra 'l caldo apostema, lo solve e rompe.

PRENDERE. §. II. 4, 36, 2. Alcuni altri, volendo prendere e ingannare i comperatori, una botte nuova hanno, la quale immollano d'ottimo vin vecchio e bene odorifero, e in quella pongono il vino che vender vogliooo.

PRENOMINATO. 4, 10, 2. Ma in tutti i prenominati modi il letame nella fossa sopra a terra intorno alla propaggine si ponga.

PRESAME. 9, 72, 1. Rappiglieremo il cacio di puro latte con presame dell'agnello o del capretto di latte, o colla pellicina che suole essere accostata loro a' lor ventricini o co' fiori del cardo salvatico, o col lattificio del fico.

PRESERVARE. 11, 7, 1. Ove facciamo cisterne, mettiamvi anguille e pesci di mare, i quali pesci per suo notamento muovano l'acqua continuamente, e preservino da corruzione.

PRESMONE. 4, 30, 1. Innanzi che l'uve si pigino, il mosto che di quelle stilla, il quale presmone alcuni chiamano, metti in quel medesimo dì ne' vasi impeciati dentro e di fuori. (*Il testo lat. ha* presmonem)

PRESSEZZA. 3, 1, 1. Acciocchè per la più pressezza d'altri vicini del signore, ovvero procuratore, non si generi sospetto. (*Così ne' testi a penna*).

PRESTATO *add.* §. 2, 21, 4. Ciascun mese compie e fa col prestato lume quello che l'altre compiono e fanno in ispazio di molti anni.

PRETESEMOLO 4, 47, 2. Togli barbe d'appio, di finocchio e pretesemolo, e pestale alquanto.

E num. 3. La salsa d'aceto, salvia pretesemolo, menta e pepe l'appetito conforta.

PRETTO. 5, 22, 6. Deonsi (*le pesche*) mangiare a digiuno, e appresso si dee ber vin pretto odorifero.

PREZIOSISSIMO. 4, 1, 1. Il suo frutto (*della vite*) è uva, del cui sugo si fa vino, liquore preziosissimo.

PREZZEMOLO. 2, 21, 13. Siccome quando in convenevol tempo si seminano nel lavorato terreno i semi ec. delle lattughe, de' prezzemoli e della santoreggia.

PRIMATICCIAMENTE. 2, 17, 6, Se allora non sarà per tempo, cioè primaticciamente seminata, non avrà forza contra 'l verno la magra e tenera pianta.

E appresso: Se in tal tempo si seminerà primaticciamente, abbonderà cotal sementa in erba.

PRIMOGENITO. 9, 97, 3. Non si crede che fuggano (*le pecchie*), se sterco di primogenito vitello si ponga a' buchi de' vasi.

PRINCIPALE. §. II. 9, 88, 1. Nelle colombaie nuove non si voglion metter colombi vecchi, imperocchè si partono, e ritornano a' principali luoghi.

PRISTINO. 9, 19, 3. Non mangi (*il cavallo*), nè bea, nè dimori al sole insino a tanto che al pristino stato non è ridotto.

PRIVATO. 4, 34, 1. La cella del vino a settentrione la dobbiamo avere opposita ec., di lungi da bagni, da stalle, da forno, da privati, da cisterne ec., e da tutte cose di puzzo o di mal odore.

PROCURARE. 1, 12, 4. Appresso ciò procuri aver buoni aratoli e buoni vomeri.

E num. 5. Procuri di far sollecitamente e a tempo li suoi lavori.

E §. II. 1, 12, 5. Proccuri se lo strame da metter sotto le bestie vi manca.

PROCESSO. 5, 1, 7. In processo di tempo ec., si taglino dall' arbore con taglienti e duri ferri.

PRODUZIONE. 11, 21, 3, E ciò è manifesto per la produzione del vino, la quale è ria in luogo contrario.

PROFENDA. 9, 5, 3. Anche è util cosa che 'l cavallo spessamente mangi in terra allato a' piè dinanzi, sicchè appena possa la profenda e 'l fieno pigliar con bocca.

E cap. 61, 3. Quando (*le vacche*) cominceranno a partorire, si dee loro appresso la stalla serbar la profenda intera. (*Così nel testo a penna; lo stampato per errore ha* in terra; *il testo lat. ha:* pabulum integrum).

PROFONDAMENTE. 2, 15, 7. A questi cotali campi si convien dare e aggiugnere la vanga, perchè più profondamente solca la terra che 'l vomere dell' aratro.

E cap. 20, 3. La eretosa terra si dee arare più profondamente che la soluta,

PROFONDATAMENTE. 6, 20, 2. Quando cominceranno a crescere si cavi tutta la terra dattorno ad esse profondatamente.

PROFONDAZIONE. 3, 15, 2. E facendo così infino all' ultima volta, sempre la profondazion si menomi.

PROFONDO. *avv.* 3, 15, 2. La prima volta la terra più profondo s'ari.

PROMUOVERE. §. I. 5, 24, 4. Il potar le novelle piante del pino le promuove in tanto, che raddoppia la lor crescenza.

PROPAGGINAMENTO. 5, 48, 2. Anche quelli (*rosai*) che son radi, si possono riparare per propagginamento di verghe.

PROPAGGINARE. 4, 10, 1. Alcuna volta nel luogo di un' altra, che d' infamata generazione sia, il sermento della nobile vite si propaggina.

PROPAGGINAZIONE. 4, 10, 1. E quello medesimo è da osservare in ogni propagginazione.

PROPAGGINE. 4. 10, 2. Il letame nella fossa sopra terra intorno alla propaggine si ponga.

PROPORZIONALE. 2, 11, 1. Ogni pianta ec. abbisogna spezialmente ec. d' acqua, ovvero umore temperato nutricante, e d'aere a se proporzionale e conveniente.

PROPORZIONALMENTE. 1, 6, 4. La grandezza della quale *(corte)* de' esser tale, che proporzionalmente corrisponda alla misura delle terre che si deono lavorare.

PROPORZIONEVOLE. 9, 78, 2. Deono ancora essere *(i cani)* belli nella faccia, e d' ampia grandezza e con gli occhi nericanti o rossicanti, e di nari proporzionevoli.

PROPORZIONEVOLMENTE. 1, 2, 4. Le piante proporzionevolmente sott' esso si salvano e fruttificano.

PROSPERAZIONE. 1, 4, 3. Dalla prosperazion del calore in lui è necessario queste cose addivenire.

PROSSIMAMENTE. 9, 29, 1. La cui cura è quella medesima, che del polmone prossimamente si disse.

PROSSIMANO. 5, 51, 2. Perocchè questo arbore ne' rami è tanto più abbondevole, quanto è più prossimano alla terra, ed è acconcio più a tagliarsi.

PROVANTE. 11, 41, 1. La imperizia di quelli che rade volte provano, il provante non inganni.

PROVARE. §. II. 5, 1, 4. Proverannovi arbori, che avranno le cortecce spesse e aspre.

E 11, 16, 5. I rami che si piantan sanza radici, meglio pruovano, se si pongono di Marzo.

PROVATISSIMO. 4, 41, 5. Queste *(pietre crude)* provatissime sono.

PROVENIRE. 4, 4, 11. È un altra spezie *(d' uva)*, la quale è detta majolo ec., ed è assai fruttifera,

ma teme alquanto il mollume, e provien nel piano e ne' monti.

PROVETTO. *Lett. dedic.* Conciossiecosach'io considerassi l'età mia provetta, e l' utilità ch' è nelle cose dell' agricoltura, ec.

PROVEVOLMENTE, 3, 18, 2. Del quale provevolmente seguita, che se la terra fia ben grassa, puossi nella medesima state un'altra volta seminare.

PROVOCATIVO. 1, 4, 14. Imperò è da mangiare dopo quell' acqua cosa provocativa.

PRUDENZA 1. *pr.* 1. Per la virtù della prudenza, la quale tra 'l bene e 'l male cautamente discerne.

PRUGNA. 2, 26, 3. Produce ec. le prugne salvatiche, le lappole, il farfaro, la cicuta, la malva, e tutte altre erbe di questa maniera.

E 5, 21, 1. Pongonsi le prugne co' noccioli suoi nell' autunno nel mese di Novembre.

E num. 6. Le prugne poco nutriscono.

PRUGNO. 5, 21. 1. Il prugno, ovvero susino è arbore noto.

E num. 3. E se 'l prugno fosse infermo, si dee mettere alle sue radici morchia.

PRUGNOLA. 4, 46, 2. A fare aceto fortissimo prendi le corniole, quando incominciano ad arrossire ec., e delle prugnole delle siepi acerbe.

PRUGNOLO. 2, 26, 5. Siccome il peruggine il prugnolo, il rovo, e tutti gli altri di questa maniera.

PRUNO, 5, 56, 1. Il pruno albo è arbore assai piccolo, il quale è ottimo per le siepi.

PSILLO. 6, 91, 1. Il psillo è freddo e umido nel quarto grado, ed è un erba, il cui seme psillo si appella.

PUGNIMENTO. 1, 6, 11. E chi vuole entrar per la siepe, si dispone a ricever forte pugnimento di spine.

PULEDRO. 9, 1, 3. E allora s' appella puledro di primo morso.

PULEGGIO. 6, 97, 1. Il puleggio è caldo e secco nel terzo grado; cogliesi nel tempo che e' fiorisce e seccasi all'ombra, e serbasi per un' anno.

PULIRE. 2, 28, 3. Le ripe colle zappe, ovvero vanghe, e marroni si puliscono,

PULLULAMENTO. 2, 19, 7. Il tempo della state non è atto a pullulamento de' frutti, ma a maturamento.

PULLULARE. 2, 1, 1. Quando i cipressi, ovvero fichi, pullulano fuor de' lor semi.

E num. 3. Il quale umore primieramente spirando pullula suso ed esce fuori alla corteccia della terra; e quando germina e pullula, trae dalla parte di sotto la materia dell' umore.

PULLULATIVO. 5, 23. 3. Conciossiacosachè i noccioli e il seme dell' altre piante abbiano virtù pullulativa. (*Il testo lat. ha:* virtutem pullulativam).

PULLULAZIONE. 2, 14, 2. Con quel caldo ajuta a maturar lo letame, e all' aprire delle radici e pullulazioni de' semi.

E 5, 47, 2. Puote eziandio questa cosa incontrare per pullulazione delle radici.

PULSINO. 9, 20, 1. Questa infermità avviene per caldo, perchè strugge la grassezza, la quale oppila l' arteria del polmone in tal modo, che appena il cavallo può respirare, e conoscesi in ciò che le nari del naso fanno gran respirare, ovvero gran soffiare, ed i fianchi battono spesso; e questa infermità volgarmente pulsino o bulsino è chiamata.

PUNTATA. §. II. 1, 8, 9. Sopra la quale sia fatto muro d' altezza d'una puntata ec., ch' è circa di tre braccia.

PURGAMENTO. 2, 4, 14. La sustanzia della midolla, di che è detto, pare che sia siccome un purgamento di collora, che si

manda fuori dalle nari degli animali.

E 2, 13, 21. I purgamenti del mare, se con acque dolci si lavino e purghino, e si mischino con altre immondizie, faranno l'oficio del letame. (*Qui per similit.*)

PURGARE. 4, 1, 3. La cenere della vite incontanente la fistola purga.

PUSTULA. 6, 90, 1. Galieno dice, che impiastrato (*il prezzemolo*) sopra le pustole, maravigliosamente mondifica la rogna e la morfea.

PUTREDINE. 1, 4, 7. La sua corruzione e putredine (*dell' acqua piovana*) fa corrompere gli umori.

PUTREFATTO. 1, 2. 1. Intorno alla cognizione della bontà dell' aere è da attendere che non sia putrefatto, ovvero corrotto.

PUTREFAZIONE. 1, 4, 3. Non si posson corrompere per la putrefazion della terra.

PUTRESCENZA. 5, 1, 16. Fenderàla (*la corteccia*) in certi luoghi dall'altezza del pedale infino al basso, acciocchè la putrescenza venga meno.

PUTRIDO. 1, 3, 2. Inducono sonno e fanno putride febbri.

PUZZA. 6, 10, 2. La sua polvere (*dell' aristologia*), con aceto mischiata, da puzza e scabbia ottimamente mondifica la cotenna.

E 9, 30, 2. E se vi sarà ragunata puzza, con ferro acuto e alquanto caldo, si fori il cuojo nella parte di sotto all' enfiatura, acciocchè quindi scoli la puzza.

Q

QUADERNO §. III, 6, 102, 1. Si semina (*la robbia*) spessa come il grano o come la spelda, e fannosi le porche, siccome negli orti o quaderni, siccome nel seminar del grano.

QUADRATO *add.* 8, 1. 2. Anche dee essere il luogo del verziere quadrato di tanta misura, che basti a coloro che in esso dovranno dimorare.

§. I. 9, 1, 4. Appresso muta gli altri quattro, cioè due di sopra e due di sotto, i quali si chiamano quadrati, cioè il terzo morso, e allor s' appella cavallo.

QUADRELLO. 7, 1. 4. Producerà giunchi, pannie e quadrelli, e simiglianti paludali erbe.

QUADRUPEDE. 9, 80, 2. Tanta è la fecondità di questi quadrupedi che spesso si truova che, poichè hanno figliato, di novello incontanente son grosse degli altri, i quali hanno nel ventre.

E cap. 82, 1. Compiuto il trattato degli animali quadrupedi e de' pesci, di quelli di due piedi e di tutti altri volatili è da dire.

QUAGLIA. 10, 21, 1. È un' altra rete, che erpicatojo è chiamata, assai grande, colla quale si prendono le pernici, quaglie e fagiani e alcuni altri uccelli.

QUAGLIERE. 10, 21, 1. È ancora un' altra piccola rete adattata al capo d' una pertica, sicchè stia aperta, la qual s' adopera da un solo uccellatore, e solo col quagliere alle quaglie, il suon del quale è in tutto simile alla voce della quaglia femmina.

QUALUNQUE. 11. 16, 2. Qualunque piante son calde, avvegnachè sian dure, diventan buone de' rami fitti in terra.

QUANDO. §. VI. 9, 80, 2. Quivi conviene esser luoghi nascosi con virgulti ed erbe, dove le lepri di quando in quando nasconder si possano.

QUANDUNQUE. 6, 102, 1. Si roncano, quandunche rinascano l'erbe in essa, con le mani e col sarchioncello.

QUARTERUOLA. 4, 44, 5. Pongasi calcina viva in quantità d' una quarteruola, in un vaso di dodici

corbe. (*Qui il testo lat. ha* quartula).

E num. 6. Pongasi in vaso di dieci corbe una quarteruola di cenere di sermenti con ogni sua brace. (*Qui il testo lat. ha* quarterula).

QUARTIERE. 3, 13, 1. E 'l quartiere d' una corba a seminare una bubulca basta.

QUEGLI. §. II. 6, 13. Si dice, che se la radice sua *(dell' acetosa)* s' appicchi al collo di quelli che ha le scrofole, che gli vale.

QUERCETO 2, 27, 4, Se ne' suoi confini avrà querceto, non potrai allato ovvero appresso a quella selva seminare, ovvero porvi l'olivo.

R

RACCOGLIMENTO. 2, 23, 24. Ma cotale innestamento si dee fare appresso alla terra, o un poco sotto essa, acciocchè per lo raccoglimento della terra, ovvero rincalzamento, la pianta innestata si difenda (*cioè* adunamento).

RACCOGLITORE. 6, 2, 16. Contro alle lumache sieno raccoglitori, che quelle dell' orto rimuovano.

RACEMO. 4, 41, 2. Dove i racemi sono per la madre del detto vino.

RACIMOLO. 4, 41, 2. Alcuni altri nel tempo della vendemmia i racimoli freschi, non istretti, in buona quantità nel vaso del vino volto pongono.

RADEZZA. 2, 17, 9. La sua radezza *(della terra)* non ritien l'umido delle piove.

RADICALE. 2, 23, 6, Questi cotali rami, quando s' innestano, tosto s' aprono inverso quella pianta nella qual s' innestano, e mettono in quella le radicali vene, per le quali meglio sugano il nutrimento che non farebbono dalla terra.

RADICALMENTE. 2, 12, 1. L'erbe e qualunque cosa vive e cresce radicalmente fitta nella terra, hanno bisogno o d' una o di più delle cinque cose.

RADICARE. 2, 19, 8. Ed imperciò ec. non radicherà in esso, nè fiorirà ovvero fruttificherà alcuna perfetta pianta.

RADICE. 6, 100, 1. La radice è un' erba, la cui radice così s' appella, e dilettasi in aere nebbioso, avvegnachè in ogni aere nasca e alligni.

RADIFICARE. 3, 7, 18. La virtù in verità del sale l' umidità sua secca, il formento la congiunzione radifica.

RADISSIMAMENTE. Ma quelli che sono aridi radissimamente dovemo troncare e rimuovere.

RADITURA. 5, 36, 1. La raditura di questo legno *(del bosso)* perocch' è fredda o secca, cotta in acqua di pozzo, costrigne il cadimento de' capelli.

RADO *avv.* 12, 9. 1. Deonsi letaminare i campi ne' colli più spesso, e nel piano più rado.

RAFANO. 6, 99, 1. Il rafano non si semina, imperocchè non ha seme, ma si pianta la sua corona fresca tutta, o mezza.

RAFFREDDARE. §. I. 1, 4, 5. Cotale acqua è quasi sempre dolce, ed è leggieri a pesarla, e tosto raffredda e tosto riscalda.

RAGGRINZARE. 5, 1, 10. Anche sogliono le formiche guastar la pianta tenera e crescente ec., e raggrinzar le foglie, e appassirle, e anche impedire il crescimento de' ramucelli.

RAGGUARDAMENTO. 10, 8, 1. Il quale (*falcone*) ec. su rotando sale, e di sotto il ragguardamento affisando, ec.

RAGIA. 4, 40, 4. La ragia del pino ritiene i vini.

RAGIONE. §. IV. 3, 18, 1. Il miglio è di due ragioni, ed è ben conosciuto.

E 6, 67, 5. È una ragion di lattughe salvatiche, le quali ec. han-

no le foglie più lunghe, più strette, e più sottili.

RAGNA. 10, 19, 1. Sono altre reti, che si chiamano ragne, molto sottili, sicchè nell' aria appena si veggono, colle quali si pigliano molti uccelli, e tendonsi ritte in aria, legate a due pertiche in luogo, donde gli uccelli soglion passare.

E appresso: Sono ragne di due generazioni: alcuna è semplice, ed alle verghe sì lieve s' acconcia che quando si tocca cade e l' uccello involge. L' altra si ha tre panni: quello del mezzo grande, e molto fitto; quelli di fuori son minori, e radi; e quando è legata alle pertiche per uccellare, e ben tirata, quelle di fuori stanno molto distese, e quella del mezzo molto lenta, e quella lentezza si raccoglie su tra le due di fuori; e quando l' uccello di sopra volando vi percuote, trapassa amendue la rade, e nella mezzana si avvolge, ed in quella quasi in un sacco pende.

RAGNATELO. 6, 25, 5. Il gruogo ec. cura i morsi de' serpenti e de' ragnateli.

RAGNOLO. 6, 101, 6. Coloro che sono unti del suo sugo (*della ruta)* non possono da scarpioni nè da ragnoli, nè da api esser punti.

RAGUNAMENTO. §. I. 3, 7, 7. La farina di grano mischiata col mele ec., gli ragunamenti, cioè enfiature e apostemi, matura.

E 4, 48, 15. Ma ai vecchi, e a coloro che alla loro età s' avvicinano, per lo ragunamento della superfluità nei lor corpi è cotal vino ottimo, massimamente se sarà vicino alla purità.

RAME. 1, 4, 15. Quelle *(acque)* che tengono rame, sono utili alla corruzion della complessione.

RAMERINO. 5, 49, 1. Il ramerino è un piccolo arbucello, e odorifero, il quale ha sempre le foglie verdi, e quasi somiglia il ginepro o la scopa, e dilettasi spezialmente ne' luoghi marini e imperciò s' appella ramerino.

RAMICELLO. 2, 7, 8. Ma se si dividano oltre la midolla, la quale è in mezzo de' ramicelli, e saldinsi di presente, sì varieranno i frutti.

RAMINGO. 10, 3, 1. Quello che è tratto del nidio è migliore, e quasi mai dal signor non fugge, e questo si chiama nidiace, ; ovvero che, di nidio uscito, di ramo in ramo va seguitando la madre, e si chiama ramingo.

E cap. 4, 1. Nudrisconsi i nidiaci e i raminghi di buoni uccelli e di buone carni.

RAMMENDARE. 3, 8, 2. Allora la sua malizia *(della fava)* si rammenda.

RAMMONTARE. 4, 11, 4. E se infra la terra innesterai, rammontera 'la, acciocchè faccia nutrimento a' nuovi sermenti.

RAMORUTO. 3, 6, 1. E quanto più rada si semina (*la canapa)* tanto più sarà ramoruta.

RAMOSO. 3, 6, 3. E nota, che del simigliante seme nasce la canapa ramosa, la quale molti semi produce e infiniti, e altra non ramosa, che non fa seme.

RAMPOLLO. §. I. 2, 23, 19. Dall' una parte solamente insino al midollo con convenevole scarpello a ciò si fenda (*il pedale)*, e quivi solamente si metta solo un rampollo.

E num. 26. Cotale arbore sufficientemente nutricherà ogni numero di rampolli.

RAMPONE. 10, 32, 1. Volpi e lupi massimamente si pigliano con tagliuola di ferro, che intorno a se trae molti ramponi aguzzati.

RANA. 9, 81, 3. Ma i lucci non sono in piccola piscina da porre, imperocchè molti pesci divorano, avvegnachè le rane volentier mangino, che son nimiche de' pesci.

do sarà de' più somiglianti, sarà migliore.

REGOLIZIA. 6, 63, 1. La regolizia è radice d'un'erba che desidera terra ben soluta, e spezialmente sabbione.

E appresso: La regolizia masticata e tenuta sotto la lingua, mitiga la sete, e l'asprezza della lingua e del gozzo.

RELASSAZIONE. §. I. 6, 13, 1. Contr'alla relassazion dell'uvola si faccia gargarismo d'aceto, nel quale sia cotta la sua polvere (*del calamento*), o la sua erba.

REMOTISSIMO. 2, 25, 2. La neve è remotissima da temperamento per lo freddo del ghiaccio, lo quale è mortificativo.

RENA. 1, 11, 2. Quanto alla bontà della rena è da sapere che quella, la quale presa con mano stridisce, è utile a colui che vuole edificare.

E num. 3. Anche è da sapere che la predetta rena *(del mare)* fa dissolvere le coverture delle camere per lo salso umore ch'è in essa.

RENAJO. 5, 17, 1. Desidera (*la mortine*) terra sabbionosa, soluta, e di proprietà di renajo. (*Qui il testo lat. ha* eremi).

RENOSITA'. (11, 18, 1.) È massimamente se a renosità è mutata.

RENOSO. 2, 25, 8. Questi s'appellano eremi ovvero diserti renosi e salsi, ed in cotali terreni vince la salsuggine e la secchezza.

REPENTE. §. II. 11, 9, 2. Il sito della terra non fia sì piano, che l'acqua vi covi, nè sì repente, che tutto se n'esca.

RESIDENZA. §. I. 1, 4, 15. Alcuna fiata il cuocer dell'acqua, siccome è detto di sopra, la cola per la residenza che fa, e divide la pura sustanzia dell'acqua da quello che v'è mischiato.

RESPIRAMENTO. 9, 65, 2. Il loro alito, ovvero respiramento, è spesso e caldo. (*Così ne' testi a penna; la stampato ha* spiramento).

RESTA. §. II. 5, 10, 13. E ancora si lasciano stare (*i fichi*) due o tre dì al sole, e poi si mettono in resta, ovvero treccia, e anche si lasciano al sole due o tre dì.

RESTOSO. 3, 7, 2. Ed enne alcuno che non ha reste nelle spighe, e con tutto che faccia piccole spighe ovverto corte, e tema la nebbia più che il restoso, nondimeno ec. (*Così abbiamo creduto che si debba leggere in vece di* resto *che hanno gli stampati, dove alcuni testi a penna hanno* che ha reste.

RETICELLA 10, 34, 3. Il cacciatore pone allora una reticella alla buca ben fitta in terra, e per altro buco mette un animal domestico.

RETICULATO. 8, 3, 3. E sopra certi arbucelli, presso al palagio posti, si faccia a modo d'una casa che abbia il tetto e le pareti di fil di rame spessamente reticolato.

RETICULAZIONE. 2, 5, 1. Secondo che negli animali intra le reticulazioni delle vene e de' nervi sono ricompimenti de' semplici parti. (*Il testo lat. ha* inter reticulationes venarum.)

RETTIFICARE. 1, 4, 6. La sublimazione e distillazione rettifica l'acque malvage.

E 1, 5, 13. Egli (*il Sole*) è quella cosa che l'aere rettifica.

RETTIFICAZIONE. 1, 4, 2. Acciocchè fermamente ritenga quella cosa che in lui sopravviene per rettificazione ed equazione e figurazione.

RETTILE, 4, 40. 3. I rettili che di verno quella. (*argilla*) mangiano, vivono.

RIARDERE. 2, 1, 4. I venti che arrostiscono e riardono, e ancora le mortificanti rugiade dannificano le piante, e le menano a niente.

E 3, 17, 5. I sagginali ec. sono ancora da ardere, e da scaldare

i forni quando son secchi, e ancora da avvolgergli alle piante de' salci, acciocchè le bestie non gli dibuccino, e ancora acciocchè il Sole di state non gli riarda.

RIARDIMENTO. 2, 25, 9. E però non accostandosi le parti del luogo insieme per cagione dell'adustione, ovvero riardimento, è impossibile che le parti del vapore sieno accostanti insieme.

RIARSO. 11, 3, 1. Ma in alcun luogo i meridionali son freddi, quando dalla parte del meriggio saranno monti nevosi, e i settentrionali caldi, quando passano per riarsi diserti.

RIBALTA. 10, 33, 4. Si può far la detta fossa in qualunque viottolo con ajuto d'alcuna ribalta fatta di vimini, fermata sopra una stanghetta ritonda ec.; e questa ribalta sia dall'un capo ferma di lungi dalla fossa un sommesso.

E num. 6. Il bastone colla forca e ribalta faccia cadere, e questa ribalta di dì stia sopra la fossa, sicchè l'uomo che vi passa, non vi caggia dentro. (*Il testo lat. ha* rebalca.

RIBOLLIRE. 9, 96, 1. Allora l'umor del vitello scaldato ribolle, e crea le pecchie.

RICADIMENTO. 1, 3, 2. Fanno ricadimenti d'infermitadi, e indeboliscono, (*cioè* si riammalano).

RICALCATO. 2, 16, 7. Hanno la loro umidità ricalcata e ristretta nella loro prossimana profondità.

RICCIAJA. 5, 6, 7. Quando saranno così state rinchiuse (*le castagne*) per alquanti dì nella ricciaja, s'aprono.

RICCIO. 5, 6, 7. Le castagne si colgono allora che la lora maturitade farà cascare i lor ricci in terra.

RICERCARE. §. V. 8, 1, 3. E perchè in questi cotali arbori si ricerca più l'ombra che 'l frutto, non è da curar del lor cavamento, o letaminamento.

RICETTA. 6, 38, 1. Quando si truova (*la celidonia*) nelle ricette, vi si dee metter la radice e non l'erba.

RICETTACOLO. 10, 36, 5. La qual rete è grande ec., ed ha molti ricettacoli, ne' quali agevolmente entrano moltitudine di pesci e tornar non possono.

RICETTO. 1, 9, 3. Ancora sarà uficio d'uomo diligente e discreto di far fare i ricetti dell'acque, cioè luoghi ove si ricevano, acciocchè la povera vena abbondevolmente risponda.

RICISO. 1, 11, 5. Ma gli arbori i quali si taglieranno, si lascino stare ricisi, infino alla midolla alquanto tempo.

RICORRE. §. III. 9, 68, 4. Nel mezzo del giorno, allorchè il Sole è caldissimo, si deono (*le pecore*) mettere o ricorre in valle, o sotto arbore che faccia ombra.

RICOMPIERE. 1, 7, 2. E quello che la casa non chiude, si ricompia la siepe alta di pruni, ovvero muro.

RICOMPIMENTO. 2, 5, 1. Negli animali intra le reticulazioni delle vene e de' nervi sono ricompimenti di semplici parti, le quali parti sono le carni. (*Il T. lat. ha* supplementa).

RICOTTA. 10, 11, 5. Se vedi che e' non mudi, ugni la carne, la quale tu gli dai; di ricotta e mele.

RICOTTO. 2, 25, 7. Per la qual cosa molte piante, e bene ricotte allignano spezialmente ne' monti (*cioè* che hanno ben ricotto l'umore).

RICRESCERE. §. 3, 7, 2. La pasta che se ne fa, non è così tegnente, nè il suo pane ricresce in alto.

RICUCIRE. 1, 13, 6. Potevi far ripezzare e ricucire alla famiglia i lor camiciotti e capperoni.

RICUOCERE. §. I. 6, 2, 4. Quelle che nella primavera semineremo nel tempo dell'autunno dobbiam

cavare, acciocchè l'una e l'altra vangata si ricuoca, per beneficio del caldo e del freddo.

RICUSARE. 5, 18, 1. Questo arbore (*il noce*) neuno aere ricusa, nè alcuna generazione di terra.

RIEMPIMENTO. 2, 22, 9. Sì si dee prendere d'altri luoghi, e mettere nella fossa insino al coprimento di tutte le radici, ed infin quasi al riempimento della fossa.

RIFRIGERATIVO. 3, 6, 5. Ma se lassativa e rifrigerativa far la vorrai, quando l'avrai cotto (*l'orzo*) sopraponi mele violato.

E 5, 14, 6. Prese (*le more*) a digiuno in acqua o in vino, sono rifrigerative, e tolgon la sete e ammorzan lo 'ncendimento del caldo.

E 6, 45, 1. La sua virtù (*dell'epatica*) è diuretica per la sottil sustanzia e refrigerativa.

RIFRIGERATO. 5, 7, 10. E convenientemente secco e rifrigerato, (*il grano*) ne' granai si ripone.

RIFRIGERAZIONE. 5, 18, 4. Da coloro solamente (*dee usarsi il miglio*), da' quali rifrigerazione, ovvero confortagione, o d'umori superchievoli disseccazione si disidera.

RIGALIGO. 6, 40, 1. La consolida maggiore, cioè rigaligo, è di fredda e secca complessione.

RIGIDO. 1, 11, 7. L'olmo e'l frassino, se si seccano, diventan rigidi, altrimenti si piegano e torcono.

RIGOGOLO. 10, 27, 1. Anche si pigliano con funi impaniate i rigogoli, quando ai fichi vengono, o all'uve.

RIGORE. 9, 98, 6. Ma questo in dì chiaro e caldo è da fare con penne d'uccelli grandi, le quali hanno rigore.

RIGUARDO. 2, 25, 10. Se la pianta sarà in luogo che sia presso al Sole, cioè nel diritto riguardo e aspetto del Sole ec., più tosto nasce e cresce.

E 9, 68, 1. Sieno (*le pecore*) in agiata stalla, e non ventosa, la quale abbia il suo riguardo innanzi all'oriente, che al meriggio (*cioè* sia volta, guardi).

RILASSARE. §. II. 4, 6, 1. Il tufo e gli altri più duri, ove per gielo si rilassano e per sole, bellissime vigne fanno.

RIMBOCCARE. 4, 31, 2. Alcuni ungono la spugna nuova con l'olio, e turano la bocca del vaso, e rimboccanlo; e se acqua vi avrà usciranne per la spugna.

E §. II. 2, 18, 2. E poich'è seminata la terra, la rimboccano sopra i semi, o con l'aratro, o con la zappa, o con altro strumento.

RIMBOCCATO. 1, 10, 4. Sopra la qual si ponga un bicchier rimboccato: e ciò fatto, s'empia di sabbione infino al mezzo (*cioè* volto sossopra, capovolto).

RIMETTERE. §. XI. 6, 122, 1. Se si taglia il suo gambo (*della schiarea*) secca, e nondimeno di Settembre rimette, o nella seguente state.

E 9, 1, 1. Quando cominciano (*i cavalli*) a entrare nel quarto anno, ne gittano altrettanti (*denti*) prossimani a quelli, e quelli che hanno prima gittati rimettono.

RIMONDARE. 2. 28, 8. I quali piantamenti il terzo anno, quando saranno cresciuti, si rimondino.

RIMONDO. 10, 25, 1. Alcuni rami vi si lascino rimondi di foglie.

RIMOVIMENTO. 2, 11, 1. Se queste cose, o alcuna di esse si partissono da essa, la generazione e 'l crescimento della pianta proporzionalmente al loro rimovimento indebolirebbono.

E 8, 1, 4. Si dee prender guardia in ciò, che gli arbori non sieno troppo spessi, nè molti per numero, imperocchè il rimovimento dell'aura la sanità corrompe del luogo.

RIMUTARE. 4, 44, 3. Anche dalla muffa il vino curar si dice, se un sacco stretto, e pieno di panico caldo, sia messo per lo forame, e nuoti per lo vino, e alquante volte si rimuti. *(Così ne' Testi a penna).*

RINCALZAMENTO. 2, 23, 23. Cotale innestamento si dee fare appresso alla terra, o un poco sotto essa, acciocchè per lo raccoglimento della terra, ovvero rincalzamento la pianta innestata si difenda.

RINCALZARE. 3, 17, 4. E allora appresso del pedale la terra si raguna, ovvero rincalza, acciocchè dal cadere meglio si difenda.

RINFONDERE. §. 9, 23, 2. Alcuna volta questa infermitade rinfonde il cavallo, e allora si curi come nella detta infermità si mostra. (*Il testo lat. ha* infusio).

RINFONDIMENTO. §. II. 9, 19, 1. Avviene ancora alcuna volta per dolori che avvengono per troppa fatica e riscaldamento, e che fanno discendere gli umori alle gambe; e questa infermità volgarmente s'appella rinfondimento.

RINFUSO. §. II. 9, 19, 1. Questa infermità volgarmente s'appella rinfondimento, la cui cura è tale. Quando il cavallo par che zoppichi con uno o con due o con più de' piedi, e all'uscire gravemente comincia a muover le gambe, e ancora nel suo volgere è duro, i quali segni sono di rinfuso ec., gli si dia bere a sua volontà ec.

RINGIOVANIRE. §. II. 2, 7, 9. Le piante continuamente ringiovaniscono per tagliamento.

RINGRASSARE. 9, 83, 2. Quando rinchiusi dimorano, si dà loro nella colombaja copiosamente l'esca e dell' acqua, e negli altri quindici dì ringrassano.

RINNESTARE. 2, 23, 10. Il secondo modo è, che un medesimo arbore si tagli nel tronco, ovver pedale, e preso il ramo di sopra, nel suo troncone si rinnesti.

RINNOVAMENTO. 2, 19, 5. Qualunque campi, continuate le semente, fruttificano, continuamente ricevono dal cielo e dall' umore rinnovamento de'lor principii.

RINNOVELLAMENTO. 9, 54, 2. Nota che questo unguento vale al rinnovellamento e accrescimento di tutte le unghie.

RINTUZZARE. §. 4, 36, 1. Essendo digiuno, non si conviene i vini assaggiare, imperocchè 'l gusto si rintuzza (*cioè* si reprime).

RIO *Add.* REO. 11, 21, 3. E ciò è manifesto, per la produzion del vino, la quale è ria in luogo contrario.

E 11, 23, 1. Non si dee piantare d'una sola generazione di viti, acciocchè l'anno rio non rimuova tutta la speranza della vindemmia (*cioè*: l'anno, in cui sarà carestia).

RIPARARE. §. III. 5, 48, 16. Le rose secche poste alle nari confortano il cerebro, e riparano gli spiriti.

RIPERCOTIMENTO. §. 2, 18, 4. Più convenevoli frutti son que' do' monti, che que' delle valli, imperocchè il ripercotimento del Sole è maggiore al monte.

RIPERCUOTERE. §. I. 6, 77, 3. Il predetto olio (*della mandragola*) ripercuote la materia dell'aposteme calde nel lor principio.

RIPERCUSSIONE. §. I. 6, 105, 1. L'erba trita, e sopra posta vale contra gli apostemi caldi nello incominciamento alla ripercussion della materia.

RIPEZZARE. 1, 13, 6. Potevi far ripezzare, e ricucire alla famiglia i lor camiciotti, e capperoni.

RIPIANTARE. 6, 14, 1. Quella (*bietola*) che si truova ne' luoghi dove è seminario d'erbe, si divelga, e alle lavorate aje si ripianti da ogni parte de' solchi.

RIPIEGARE. §. II. 2, 27, 4. Non

solamente gli arbori meno fruttificano, ma eziandio schifano, e rifuggono dentro al podere, e si ripiegano.

RIPOSANZA. 2, 19, 4. Questo dimostra il suo nome medesimo, imperocchè novale (*campo*) è quello, il quale ritorna alla virtù prima rinovata per riposanza.

E 11, 18 3. Qualunque cose con fatica, e spesa, e virtù si compiano se non abbiano ristoro per riposanza si dissolvono e corrompono.

RISAGALLO. 9, 11, 1. Se 'l luogo fosse nerboruto, vi si ponga suso risagallo polverizzato ec. imperocchè il risagallo rode a modo di fuoco.

RISCALDAMENTO. 2, 23, 22. Lo innestare del mese di Gennajo, fatto con riscaldamento di fuoco, s'appiglia.

RISCHIARARE. §. I. 1, 4, 6. L'acqua cotta ec. di sopra rischiara, e 'l grosso della terra discende al fondo.

RISCIACQUARE. 4, 44, 7. Allora ottimamente si lavi, e nell'ultimo si risciacqui con acqua calda bene insalata.

RISECCARE. §. 2, 13, 23. Si debbono disfare tanti monticelli, quanti in quel di si possono arare, acciocchè il letame non si risecchi, e poi non faccia utilitade alcuna.

RISEGARE. 10, 34, 1. I cacciatori questi arbori risegano, ma non affatto, sicchè cader possano per se.

RISIPOLA. 6, 67, 4. Lo 'mpiastro fatto delle sue foglie (*della lattuga*) sovviene a quelli, ch'hanno risipola.

RISO. 3, 24. 1. Il riso è caldo nel primo grado, e secco nel secondo ed è in sua natura pesante.

RISOLUZIONE. 1, 5, 2. E quando in loro sarà stata grande risoluzione, e l'umidità sarà menovata, avaccio sopravverrà la vecchiezza.

RISOTTERARE. 4, 15, 2. Del mese d'Agosto, dove la vigna è più misera, seminano una corba di lupini a una bubulca ec. e quando convenevolmente sien cresciuti si gli risotterrano (*il T. lat. ha* iterum evertant).

RISPIRARE. §. 4, 44, 5. Nel vaso ben turato si ponga acqua, o vino bollente, e turisi, che non rispiri, e lascisi per alcuna ora, e molto si rivolga il vaso.

RISPLENDIENTE. 4, 1. 19. Si vogliono corre (*le uve*) che il loro granello sia dalla luce trasparente, e risplendiente, e 'l toccamento con morbida giocondità calloso.

E 9, 101, 3. Intra lor combattono (*le pecchie*) con risplendienti ale.

RISPONDERE. §. II. 3, 7, 4. Il grano, il quale si raccoglie più acceso, risponde meno a misura.

RISTORAMENTO. §. 2, 7, 9. Ancora le piante continovamente ringiovaniscono per tagliamento, e per ristoramento delle parti organiche, cioè de'rami.

RISTRIGNIMENTO. 5, 19, 13. Per calcamento, e ristrignimento insieme, confortato il calore, e recato alle parti di dentro a piena maturitade (*l'ulive*) si produrranno (*cioè* unione).

RISUDAMENTO. 1, 8, 3. §. La nera terra gemerà, e renderà cotali risudamenti, e non grandi gronde d'acqua. *(Qui il testo lat. ha* humores).

RISUDARE. §. 13, 9. E conciossiecosachè questo umido nutrisca infino quanto risuda, ovvero geme alle radici delle piante, tanto dona debito nutrimento ad esse.

RITENIMENTO. 2, 23, 38. A ritenimento del nutritivo sugo, e del calor vivifico.

RITENITOIO. 2, 18, 1. Per la qual cosa si fanno ancora ritenitoi, ovvero cisali per traverso dinanzi al campo, acciocchè la terra non iscorra giù poichè sarà arata.

RITONDAMENTE. 5, 51, 3. Le sue pertiche *(del salcio)* ec. rimosso da esso si ricidano ritondamente o almeno non molto a schiancio, e si tagli ciò, che fosse morto, o secco nel salcio.

RITONDITA'. 9, 10, 4. Ferrando spessamente il cavallo, si possono le unghie, come si conviene, acconciare, e al modo della ritondità del ferro dirizzare.

RITORNAMENTO. 2, 15, 3. Divien vana, e per lo ritornamento si conserva nelle parti di sotto della terra.

E cap. 17, 9. Acciocchè per li raccolti, e alzati argini s' impedisca l' abbondevol ritornamento dell' acque.

RITORNANTE. 9, 97, 1. La qual cosa o il ragguardamento, ovvero la grandezza del mormorio, o la moltitudine di quelle, che vanno attorno, e delle ritornanti dello sciame dimostrano.

RITORTO. 2, 26, 5. Le verghe, ovvero arbuscelli, che produce ec. non sien ritorti, nè sterili, nè languidi per magrezza.

RITROPICO. 3, 4, 3. Il cece ec. l' orina provoca, e i mestrui e vale a' ritropici, e agl' itterici, e al pizzicore di tutto il corpo.

RITROSO. §. IV. 5, 13, 2. Ed è da prender guardia, che quella che ha i rami, non si metta a ritroso, cioè col capo innanzi, nella fossa.

RIVALE. 10, 36, 4. Si pigliano con rivali reti in poca acqua, e la rivale rete è piccola, e minuta, annodata con due mazze, le quali il pescatore tiene con mano, ed aperta per l' acqua la porta, e presso alla riva co' pesci racchiude.

RIVERBERAMENTO. 2, 25, 7. Perciocchè ad essi si fa riverberamento da ciascuna parte della terra.

RIVERBERAZIONE. 2, 25, 26. Il calor del sole, il quale per alcuna riverberazione si multiplica sopra quel luogo.

E num. 7. A questo aiuta la molta caldezza de' razzi del sole, e delle stelle, e la molta riverberazione nella costiera del monte.

RIVIVERE. 9, 99, 2. Dicrollando pianamente il vaso, e le pecchie sì, che quelle con mano non tocchi, e porle al sole, dove rivivano.

RIVOLGERE §. VI. 4, 29, 1. Se ne generano i moscioni e pessimo odor ne viene, che amendue queste cose il vino rivolger fanno.

E cap. 40, 2. Ma alcuni accendenti le fiaccole, nel mosto le spengono e non lasciano rivolgere il vino.

RIVOLO. 2 13, 26. Vi mettono l'acqua per rivoli, o per solchi ordinati.

RIZZAMENTO. 5, 55, 2. Rimovendo la polluzione, e 'l rizzamento della verga.

RIZZARE. 3, 4, 5. La sua bollitura *(del cece)* fa molto rizzar la verga.

ROBBIA. 6, 102, 1. La robbia desidera terra soluta e grassa.

E num. 3. La terra, dove la robbia si pone, si potrebbe cavar solamente coll' aratro.

ROBIGLIA. 9, 87, 5. Spesso *(i colombi)* figliano, se orzo arrostito o fava, o moco, o veccia, o robiglie si dia loro.

ROCCIA. 5, 3, 3. Generano *(le nocciuole)* infiagione nel corpo, massimamente se con la corteccia ovvero roccia dentro si mangiano *(qui per la peluria, e quella seconda scorza, che hanno le nocciuole)*.

RODIMENTO. 5, 19, 10. Anche si vogliono diligentemente guardare, che le bestie non vadano ad esso *(l' ulivo)* il rodimento delle quali molto le dannifica.

ROGNA. 1, 4, 13. Corrompe il sangue *(l' acqua salsa)* e però genera pizzicore e rogna.

ROGNOSO. 1, 12, 4. Guardi, che

le pecore, e gli altri animali non diventino rognosi.

ROMICE. 6, 66. 1. Il lapazio, ovvero la romice è calda, e secca nel terzo grado, o nel secondo, secondo Avicenna.

ROMPERE. §. IX 2, 20, 1. I campi grassi e secchi ne' luoghi aridi del mese di Gennajo, e di Febbrajo si posson rompere, e arare.

ROMPEVOLE. 5, 20, 6. Questo arbore (*il pero*) ha i rami molto rompevoli, e acconci al cadimento del coglitore.

RONCARE. 6, 102, 2. Appresso si roncano quandunche rinascano l'erbe in essa, con le mani, e col sarchioncello.

RONCHIOSO. 2, 26, 2. Quelle cose che producerà, non sieno scabbiose, nè ronchiose, nè riarse.

RONDONE. 9, 94, 3. Si guardino *(l'api)* da vipistrelli, da lucertole, da rondoni, e da altri uccelli nocivi, che queste appostano.

ROSATO. 4, 48, 10. Confortasi il calore, e la digestion sua, e fassi di color rosato.

ROSEO. 4, 48, 9. Sono altri colori intra questi, cioè glauco, e roseo, i quali sono intra 'l rosso e 'l bianco.

ROSETTA. §. I. 9, 51, 1. Si tagli colla rosetta tanto dell'unghia intorno alla ferita, che l'unghia non calchi la carne viva. (*Il T. Lat. ha* rosvecta).

ROSSEGGIANTE. 9, 78, 2. Le loro labbra sieno quasi nere, o rosseggianti, e che abbjano il mento in dentro.

ROSSEZZA. 6, 8, 2. Il suo sugo bevuto (*dell' assenzio*) la vista chiarifica, e agli occhi posto la rossezza, e 'l panno rimuove.

ROSSICANTE, 9, 78, 2. Deono ancora *(i cani)* esser belli nella faccia, e d' ampia grandezza, e con gli occhi nericanti, o rossicanti.

ROSSICCIO. 6, 85, 1. Il quale seme (*della nigella*) si serba per dieci anni, ed è ritondo, e piano, e rossiccio.

ROSSORE. 6, 25, 4. Rimuove (*il gruogo*) il rossor degli occhi per sangue, o per altra macula se vi si pon pesto con rose, e con tuorlo d'uovo.

ROSURA. 2, 22, 4. Considera molto bene, se il luogo, nel quale intendi di piantare, sia alle insidie ovvero agli andamenti delle bestie disposto, o chiuso, e difeso dal nocimento della lor rosura.

ROTTURA. 9, 30, 3. Ancora si fanno rotture, o scorticamenti nel dosso del cavallo, per gravamenti di peso.

ROVERO. 1, 11, 6. Il rovero è ottimo così sotto terra, come sopra terra.

E 5, 26, 1. La quercia, il rovero, il cerro sono arbori grandi, i quali son quasi d'una medesima natura e hanno molta similitudine nella sodezza, e durezza de' loro legni, e nella forma delle lor foglie, e frutti.

E appresso: Il rovero fa il pedale diritto, e alto con meno rami.

ROVERETO 7, 5, 2. Se cotal luogo sarà eretoso, si conformerà assai bene con esso l' olmeto, il frassineto, l'oppio, e 'l rovereto.

ROVO. 1, 6, 7. Il rovo, avvegnachè faccia assai forte siepe, tuttavolta consuma, e affoga l' altre piante.

E 5, 50, 1. Il rovo è noto assai, e confassi molto alle siepi.

RUBERIA. 10, 2, 1. Lo sparviere è uccello assai conosciuto, e la sua natura è, che viva di ruberia di altri uccelli.

RUBIFICATIVO. 6, 44, 2. Sappi, che nell'ella è virtù rubificativa, e ultima astersione.

RUBIGINE. 6, 2, 15, Contra le nebbie, e rubigine ec. dei arder paglie.

RUBIOLA. 4. 4, 10. Buone (*uve*) sono grilla, e zisiga, le quali in altro nome sono dette margigrana o rubiola.

RUBRICA. 2, 21, 9. Siccome di sopra si pruova sotto la rubrica di quelle cose, lo quali si convengono alla pianta.

RUCHETTA. 6, 46. *tit.* Della ruchetta.

RUGGHIAMENTO. 5, 13, 14. Non lascia digestire il cibo nello stomaco ondo diventa cagione di rugghiamento, ed enfiamento.

RUGGINE. *add.* 5, 20, 1. Certe pere allora colte e serbate si maturano ec. nella state seguente, come sono le pere ruggini.

RUPINOSO. 4, 10, 7. Nel piano sotto terra un piede, e ne' chinati e rupinosi insino a due piedi, la vite da trarre s' attuffi. (*Alcuni testi a penna hanno* ruinosi, *altri* rovinosi.

RUTA. 5, 35, 3. Certe cose la spengono (*la lussuria*) ec. siccome la ruta, la maiorana, l' agnocastò.

E 6, 101, 1. La ruta si semina del mese d' Agosto ec. e se le sommità d' alcuno suo ramicello si chinano alla terra incontanonte che sono fitte nella terra s'appigliano.

E 8, 1, 5. La ruta ec. colla sua amaritudine scaccia fuori del verzicre i venenosi animali.

RUTTO. 6, 48, 1. Il finocchio si semina del mese di Dicembre ec. mangiato dopo il cibo vale a rutti acetosi, li quali si fanno per indigestione.

RUVISTICO. 6, 57, 1. L' umulo, cioè ruvistico, ovvero liverstizio, lo quale fa fiori, i quali per la loro secchezza si conservano lunghissimamente in loro virtute.

S

SABBIONE. 2, 26, 1. Cho non sia magro sabbione sanza mischiamento di terreno.

SABBIONOSO. 2, 13, 24. Ne' luoghi sabbionosi si sparga la creta, e l' argilla.

E cap. 16, 5. Divonta allora il campo polveroso, e sabbionoso, e salso e pessimo.

SACCHETTO. 6, 94, 3. Contr' alla fredda reuma si metta in sacchetti sopra il capo della polvere fatta della predetta erba (*pastinaca*) ben calda.

SAEPPOLO. 16, 28, 3. Colui, che vuol saettar con saeppolo, o arco da pallottole, dee aver le pallottole d' ugual peso, e ben ritonde.

SAGGINA. 3, 17, 1. La saggina è conosciutissima, ed ènne di due fatte; ènne una rossa o una bianca.

SAGGINALE. 3, 17, 4. Tagliasi rasente terra, e poi appresso alle pannocchie, se i sagginali vorrai avere.

SALA. §. III. 5, 61, 1. L' olmo è arbore noto ec. Del suo legno si fanno le travi ec. anche se ne fa sale di carri, e fusoli di mulini.

SALAMOIA. 9, 86, 11. Le quali (*uova*) ottimamente serbar si possono lungo tempo, se si terranno tre oré nel sale trito, o nella salamoia,

SALASSO. 2, 4, 8. Perchè son forate presso alla radice, imperocchè quindi esce l'umido superfluo siccome uscisse per salasso.

SALCETO. 2, 26, 7. Il terzo è quel dove sieno salceti, il quarto ove sia uliveto.

E 7, 5, 2. Se 'l luogo sarà umido e basso e soluto, riceverà più convenevolmente il salceto, l' albereto, l' ontano, e 'l pioppo.

SALDAMENTO. 8, 6, 2. Con cera, e con loto si turi il pertugio, acciocchè il sole, o 'l vento, o la piova non impedisca il suo saldamento.

E 9, 51, 1. Si tagli colla rosetta tanto dell' unghia intorno alla ferita, che l' unghia non calchi la carne viva, nè ancora la tocchi imperocchè se la toccasse sarebbe impedito in tutto il suo saldamento.

SALDARE. 1, 9. Se si menerà (*l'a-*

cqua) per condotto murato, si si dee saldare il canale, acciocchè l'acqua non possa scorrer per le fessure.

E num, 5. Innanzi che vi si volga il corso dell'acqua, vi si dee metter favilla mista che con alcun liquor vi discorra, acciocchè saldi e incolli i doccioni, se avessero alcun vizio.

E 5, 20, 12. Avicenna dice, che le pere salvatiche secche hanno proprietà di saldar le ferite.

SALE. 4, 41, 10. Prendi una piena mano di sale bianco, e tre uova fresche.

SALENTE. 4, 48, 14. Il fummo (*del vino*) salente dallo stomaco nuoce al celabro, e la mente percuote.

SALGEMMO. 9, 26, 2. Si prenda osso di seppia, tartaro, e salgemmo con ugual mistura.

SALIGASTRO. 1, 8, 4. Il saligastro, il pioppo, la canna, l'ellera, e molte altre cose, che di molto acquoso umore si generano.

SALIMENTO. 4, 13, 3. E poi conseguentemente per li rami in quello medesimo modo della vite si procuri il salimento, sempre un ramo alla vetta dell'àrbore dirizzando.

SALMASTRO. 6, 37, 1. Contr'alla stranguria ec. si prenda della detta erba (*cretano*) ec. e si bolla in acqua salmastra, e in vino ed olio.

E 6, 78, 3. Contr' al vomito, che venga per debilità di virtù contentiva, o per cagion fredda, si cuoca la menta in acqua salmastra e in aceto.

SALSAMENTO. 6, 3, 3. Ad aprire le vie del fegato, e dell' orinare gli andamenti, facciasi salsamento con vino, e con sugo d'erbe diuretiche, e diasi al paziente. (*Così ne' testi a penna*).

SALSUGGINE. 1, 11, 5. Ma se è pur di necessità, che s'usi la rena del mare sarà di grande utilità, che prima si tuffi in acqua dolce, acciocchè si purghi, lasciando la sua salsuggine.

E 2, 17, 2. Ciò, che in tal terra si può mettere, si converte in arsura, ed in salsuggine e secchezza.

SALSUME. §. 9, 22, 3. Gli si dia lardo, o carne di porco salata a sua volontà, la quale per la fame, e per lo' salsume del lardo mangerà volentieri.

SALVATICHEZZA. 2, 13, 19. Niuna altra cosa è la salvatichezza della pianta, se non negligente coltivamento di quella.

SALUBRE. 5, 8, 8. Medicina è salubre (*il seme del cederno)* e dissolve le posteme.

SALUBRITA'. 11, 2, 2. La salubrità dell'aria dichiarano i luoghi liberi dalle basse valli, e liberi nelle notti dalle nebbie.

SALVIA. 6, 116. La salvia si pianta colle piante, e co' rami giovani del mese d' Ottobre, e di Novembre, e meglio del mese di Marzo. La salvia è calda nel primo grado, e secca nel secondo, ed è salvia dimestica, e salvatica.

SALVIATICO. 4, 22, 5. Se l' uve nere a bollir si pongano nel fondo del tino, il vino sarà più rosso ec. e se mele, più dolce; e se salvia, salviatico.

SALUTEVOLMENTE. 9, 55, 2. Se il tuello sarà infino al fondo dannificato, salutevolmente si cura col disolamento dell' unghia. (*Così ne' buoni testi a penna*).

SAMBUCHINO. 5, 48, 12. A questo medesimo modo si fa il violato (*olio*), il sambuchino, il mirtino.

SAMBUCO. 2, 4, 15. Sono ancora alcune piante, le quali hanno quasi tutta la sustanzia piena di midolla, siccome il sambuco, l'ebbio, e simiglianti.

E 5, 53, 1. Il sambuco è albero noto, il quale nasce nelle siepi, e agevolmente s' appiglia piantato co' rami fitti nella terra.

SANATIVO. 5, 2, 14. La corteccia e le foglie (*del mandorlo*) son mondificative, e sottigliative, e sanative.

SANGUE. § VII. 9, 12, 2. Ma se dopo la tagliatura, ovvero scarnamento alcuna vena faccia sangue si dee costrignere in questo modo.

E cap. 15, 2. Se per lo svellimento ovvero scarnamento suo s' apra vena alcuna, e faccia sangue, allora incontanente si prenda, e stretta con le mani con filo di seta strettamente si leghi.

SANGUINARIA. 7, 91. 3. Contra il flusso del sangue del naso vale quel medesimo impiastro ec. essendo fatto della sua polvere (*del psillo*) o del sugo della sanguinaria.

SANGUINE. 5, 55, 1. Il sanguine simigliantemente è arbore piccolo il qual nasce molto nelle siepi, e quelle fa spesse e folte molto, ma non ha spine, e produce bellissime, e sode verghe, delle quali si fanno vergelli ec.

SANITA'. 6, 36, 1. Alcuna volta si dà (*la scalapuzza*) a' sani a conservazion della sanitade, alcuna volta agl' infermi a rimuover la infermitade.

SANSA. 5. 19, 3. Pullula (*l'ulivo*) e nasce dal nocciolo della sansa uscita del suo olio. (*Il testo latino ha* ex nucleo suae amurcae).

SANTA' 2, 27, 2. Nelle calde provincie si dee più tosto desiderare quella parte del Settentrione, la quale risponda con ugual bontade all'utilità, e al diletto e alla santà.

SANTAMARIA. 6, 76, 1. Ènne un' altra (*menta*) la quale ha più lunghe e più late, e più acute le foglie, e questa è la menta romana, ovvero saracinesca, e volgarmente s'appella erba santamaria, e questa è più diuretica dell'altra.

SANTONICO. 10, 6, 4. Dàgli sopra il pasto sugo di foglie di pesco, ovvero polvere di santonico, e sarà liberato.

SANTOREGGIA. 6, 121, 1. La santoreggia è calda, e secca in secondo grado, e seminasi del mese di Dicembre ec. mescolatamente con l' altre erbe.

SAPA, 4, 19, 3. Cato dice, l' uve nelle pentole comodissimamente riporsi e in sapa e in mosto.

SAPONE. 9, 25, 4. S' unga con sapone saracinesco, e quanto si può più attentamente si metta leggieri nelle nari del cavallo.

SAPORE. 4, 43, 3. Se troppo vi stesse, di mal sapore il guasterebbe.

E 44, 2. In questo modo si dice liberare il vaso, e 'l vino, ma il vino ha mal sapore.

SAPOROSITA' 3, 19, 2. La sua secchezza perde, e saporosità, e buon nutrimento acquista.

SAPOROSO. 6, 39, 1. La polvere del suo seme (*del curiandolo*) gittata sopra la carne la fa saporosa.

SAPPIENTE 4, 18, 6. Avvegnachè alcuni così maschi, come femmine non sappienti a natura, e generazioni delle gragnuole, imprudentemente, o fallacemente affermino alla gragnuola, e alle folgori alcuna cosa far si possa.

SARACINESCO. 9, 25, 3. S' unga con sapone saracinesco.

SARCHIAGIONE. 3, 8, 5. Della qual sarchiagione non s' affligge (*la fava*), anzi fa pro.

SARCHIAMENTO. 6, 2, 13. Fassi ancora sarchiamento, quando per lo peso della terra ec. la terra sarà troppo assodata.

SARCHIARE. 3, 14, 3. I lupini da sarchiar non sono, e sarchiati si spengono.

E 6, 2, 12. Quelle che troppo spesse nate saranno, così rade si pongano, che sarchiar si possano.

E num. 13. Sarchiansi quante volte l'erbe nocive nascon tra loro.

SARCHIATO. 3, 14, 3. I lupini da

sarchiar non sono, e sarchiati si spengono.

SARCHIETTO. 6, 2, 14. L'erbe nientedimeno col sarchietto si ricidono.

SARCHIO. 6, 2, 13. Così col sarchio, come con mano, ottimamente si tolgono.

SARCHIONCELLO. 6, 102, 1. Appresso si roncano; quandunque rinascano l'erbe in essa, con le mani, e col sarchioncello.

SASSAJUOLO. 9, 88, 1. E di quelli (*colombi*) che vi si mettono, migliori sono i sassaiuoli, e dopo quelli sono i tigrani.

SASSEFRICA. 6, 94, 3. Contra stranguria, e dissuria si dia il vino della decozion del suo seme, e di sassefrica.

SASSIFRAGA. 2, 25, 9. Adunque in que' cotali luoghi, o al tutto pianta non vi nasce, o se vi nasce, si è rara, e debole, siccome è la sassifraga, e certe altre piccole gramigne ovvero erbe.

SATIRIONE. 6, 106, 6. Il satirione si tiene, che sia l'appio salvatico ed è caldo e secco nel terzo grado, ed ha virtù attrattiva dalle parti remote.

SATIVO. 2, 15, 9. Quattro generazioni erano ne' campi, ne' quali le piante per cultivamento si dimesticano, cioè il sativo, idest acconcio a seme ec.

E appresso: Ma di questi quattro solamente li due coltivarono arando, e cavando, cioè il sativo e 'l novale.

E cap. 18, 6. Però allora la pianta diventa dimestica, e quando si tempera il sativo campo secondamente, ch' è detto.

SAVINA. 5, 52, 1. La savina è arbore assai piccolo, la quale ha sempre le foglie verdi, e quasi simigliante al cipresso.

SAVORE. §. II. 6, 24, 1. Preso (*il comino*) con cibi, e ne' beveraggi, e ne' savori, conforta la digestione.

SBATTIMENTO. 5, 1, 14. Contro la rabbia, e sbattimento de' venti ec. si dee convenevole sostentamento a ciascuno arbucello con ispessi legami legare.

SBOGLIENTAMENTO. 4, 1, 2. Le foglie della vite ec. in acqua cotte il calor febbrile refrigerano, e lo sboglientamento, e l' enfiamento dello stomaco maravigliosamente cessano.

SBRATTARE. 9, 99, 1. Le quali (*pecchie*) se spesso contr' a sè combattono, imbagnare si vogliono coll'acqua mulsa: il qual fatto non solamente si rimangono dalla battaglia, ma isbrattansi leccandosi. (*Così nel T. di Giul. de' Ricci; il T. Lat. ha:* consortiunt).

SBUCCIARE. 5, 37, 1. Si colgono (*le verghe del brillo*) del mese d'Aprile, quando il sugo si muove in quelle, e si sbucciano, e se ne fanno corbe, e gabbie da uccelli.

SCABIA. 3, 16, 6. Ancora se si fa unguento di quello (*orzo*) con aceto forte, e ponsi a modo di impiastro sopra la scabbia ulcerata, e sanala.

E 6, 10, 2. La sua polvere (*dell' aristologia*) con aceto mischiata da puzza, e scabbia, ottimamente mondifica la cotenna.

SCABBIOSA. 6, 35, 3. Contra le scrofole secche si faccia impiastri di due parti di cicuta e terza di scabbiosa.

E 6, 116. La scabbiosa è calda e secca nel secondo grado, la quale quando è secca, è di nulla efficacia.

SCABBIOSO. §. 2, 24, 1. Sappiamo che le piante salvatiche sono spinose, e scabbiose nella sustanzia della corteccia.

E 4, 1, 1. La vite ec. è un arbuscello umile molto, torta, nodosa e scabbiosa. (*Così in alcuni testi a penna; lo stampato e il testo Ricci hanno* scabrosa).

SCABRO. 5, 1, 7. Quando i rami

son troppo spessi, o scabri, od aspri, o che non nascono in convenevoli luoghi, si taglino dall'arbore con taglienti, e duri ferri.

SCABROSO. 5, 47, 2. Il pioppo ha questa proprietà, che se si pota nel tempo della state ec. agevolmente si secca, e diventa infermo, debile, scabroso, e aspro.

SCACCO. §. I. 5, 56, 1. Del suo legno (*del bosso*) si fa ottimi pettini e cucchiai, e manichi di coltellini, e scacchi o tavolelle.

SCAGLIONE. §. II. 9, 1, 3. Appresso hanno gli scaglioni, e appresso a questi hanno gli mascellari e può esser, che certi cavalli n'hanno più, e allora i denti son doppj.

SCALAMATI. 9, 22, 1. Del morbo scalamati, e sua cura. Questa infermità asciuga, e dissecca le interiora del cavallo, e macera il corpo, e 'l suo sterco fa putire più, che quel dell' uomo, e ciò gli avviene per lunga magrezza, che precede per poco cibo a lui dato, e per molta fatica, la qual riscalda e dissecca le membra, in tanto che non può diventar grasso, nè far carne, nè ancora si cura di mangiare.

SCALELLA. 10, 23, 1. Anche nelle fave, e ne' fagiuoli seminati si prendono colombi e tortole con piccoli lacciuoli, che volgarmente si chiamano scalelle. Di questi lacciuoli il modo è questo ec. (*il testo lat. ha* scapellae).

SCALOGNO. 6, 123, 1. Gli scalogni si piantano del meso di Febbrajo, siccome gli agli.

E appresso: Gli scalogni son della natura delle cipolle, ma son meno umidi.

SCALPICCIAMENTO. 2, 15, 1. La saldezza della corteccia di sopra fatta per lo peso della terra medesima, o per lo scalpicciamento degli uomini, o delle bestie ec. quella impedisce.

SCALPICCIARE. §. 2, 13, 29. Quando vi sarà stato quindici dì, e sarà scalpicciato, e molle dalla pioggia, si rauna e a un monte di letame dopo alquanti dì si riduce.

E 5, 24, 5. Si dee difendere solamente dalle bestie, mentre che è tenera, e debole, che non la rodano e scalpiccino.

SCAMONEA. 2, 21, 12. Noi vediamo, che la pianta posta allato all' elleboro, ovvero alla scamonea, trae a sè le sue proprietadi.

SCAMPAMENTO. 5, 1, 12. Acciocchè quello, che si fa per riparo e scampamento, non faccia ad esso veneno.

SCANNO. 5, 18, 6. Del suo legno (*del noce*) si fanno ottimi scanni, e belli soppidiani, e durabili, e tutti altri vaselli da riporvi gli arnesi.

SCAPEZZATO. 2, 23, 26. Cotale arboro si dee lasciar tagliato, ovvero scapezzato infino al seguente anno.

SCARDINE. 10, 36, 7. Alcuna volta si truova tanti pesci, e massimamente anguille, che sono aggomitolate, conciossiacosachè di amore ardono, ovvero scardini, che adunati vanno, che appena la navicella tener gli può. (*Il testo lat. ha* scardinias).

SCARDONE. 9, 81, 2. Se l' acqua sia di fontana, ovvero di fiumi, in quella potranno ben vivere di que' pesci, che sono nelle parti di Lombardia, cioè cavedini, scardoni, barbi, e alcuni altri piccoli pesci, e forse trote, (*così si legge in alcuni testi a penna*).

SCARIFICARE. 5, 10, 8. Deesi il suo pedale (*del fico*) scarificare nel luogo, dove gonfia, e ingrossa, acciocchè l' umor ne possa scolare, sicchè non generi vermini.

SCARNAMENTO. 9, 12, 2. Se dopo la tagliatura, ovvero scarnamento alcuna vena faccia sangue, si dee costrignere in questo modo.

E cap. 15, 2. Se per lo svellimento, ovvero scarnamento suo, s'apra vena alcuna, e faccia sangue, allora incontanente si prenda e stretta con le mani, con filo di seta strettamente si leghi.

SCARNARE. 9, 42, 1. Se ne cavino con mano, scarnandole prima (*le scrofole*) con l'unghia, ovvero che si fenda il cuoio, e vi si polverizzi il risagallo pesto.

SCARPELLO. 2, 23, 27. Sia la corteccia levata sottilmente con taglientissimo scarpello in tal modo che la gemma non riceva lesione.

E §. 10, 28. È lo scarpello uno strumento fatto con due archi molto piegati poco di lungi l'uno dall'altro, intra i quali un poco poi si pone frutto d'erba coca simile alle ciriege, il quale quando prender vogliono, per lo collo si stringono.

SCATAPUZZA. 6, 36, 3. La scatapuzza ec. purga di sopra, e di sotto faticosamente e con angoscia.

SCAVARE. 2, 29, 1 Spesse volte avviene, che i fiumi col loro impeto scavano, e scalzano le ripe delle possessioni, e fannole rovinare.

SCAVATO. 9, 7, 3. Abbia (*il cavallo*) le falci chinate, come il cerbio, l'unghio de' piedi ampie, dure e scavate, quanto si conviene.

SCESA. 2, 18, 2. La quale (*piova*) discende con impeto dalla scesa, ovvero pendio del monte.

SCEVERO. 5, 7, 5. Altri sono che le sotterrano (*le cotogne*) in miglio, ovvero scevere le mettono intra la paglia.

SCHIACCIATURA. 4, 1, 3. La cenere della vite incontanente la fistola purga, e cura il dolore de' nervi, e le schiacciature loro mitiga.

SCHIANCIO §. 5, 51, 3. Le sue pertiche (*del salcio*) ec. si ricidano ritondamente, o almeno non molto a schiancio.

SCHIAREA. 6, 122, 1. La schiarea si semina del mese di Dicembre ec. e desidera tal terreno, quale desiderano le altre erbe comuni. Questa erba è ottima, ed è perpetua.

SCHIDIONE. 5, 29, 3. Il suo legno (*del ginepro*) è rosso e bello, e alquanto vaio, e odorifero, ed è buono per ischidioni.

SCHIENALE. 9, 8. 1. Il miglior cavallo, che sia, è quello ec. che ha forte guardatura, e forti orecchie, lunghe chiome, e ampio petto, e schienale corto.

SCHIERA. §. I. 8, 2, 1. Piantansi in esso schiere, ovvero ordini di peri, e di meli ec. ancora vi si piantano schiere di mori e di ciriegi (*cioè filari*).

SCHIUMA. 1, 10, 5. Si metta a cuocere in una pentola, infino a tanto che lievino la schiuma, e poi lo rimuova dal fuoco.

SCIALBARE. 1, 10, 1. Colui, che non avrà acqua, si dee far la citerna di quella grandezza, ch'a lui diletta, e che gli basti, alla qual si possa conducer tutta l'acqua de' tetti, e deesi scialbare di smalto.

SCIAME. 9, 97, 1. I segni della sanità (*delle pecchie*) sono, s'elle son frequenti nello sciame.

E 9, 101, 1. Lo sciame uscir suole, siccome dice Varrone, quando l'api nate son molto prosperevoli.

SCIATICO. 6, 40, 2. È utile agli sciatichi, artetici, e podagrici.

SCIOCCO. 4, 48, 11. Le diversità del vino è per lo sapore, imperocchè altro è dolce ec. altro sciocco.

SCIPARE. §. 1, 5, 8. Alle femmine vien molto uscimento di sangue mestruo, e non si costrigne, se non con malagevolezza, e spessamente si scipano, ovvero sconciano per la moltitudine delle loro infermitadi.

E 9, 77, 10. Conviensi fare il porcile alto dattorno di tre piedi,

e poco più ampio di quell' altezza da terra, acciocchè quando la troia pregna vorrà uscirne, non si scipi.

SCIROPPO. 1, 4, 16. L'acqua salsa si dee bere con aceto, e con isciroppo acetoso, nella quale ghiande, e granella di mortina e sorbe si deono mettere.

E 4, 47, 1. Lo sciroppo acetoso, che si fa d'aceto, è buono alla semplice terzana.

SCISMA. §. *pr. num.* 3. Desideroso del pacifico, e tranquillo stato, dopo la divisione, e scisma di quella nobil cittade.

SCISSURA. 4, 11, 12. Un altro innestamento di vite spesso provai, e quello trovai infallibile, e sicuro dalla pullulazione, e dall'offensione, e scissura de' cavatori.

SCOCCARE. 10, 38, 2. Quando il topo la piglia, scocca, e cade addosso al topo.

SCOGLIO. §. II. 5, 3, 1. Le lunghe (*nocciuole*) sono più saporose, e più tosto si maturano, e tutte manifestano la loro maturitade, quando da' loro scogli si partono.

SCOLARE. 1, 6, 2. Che le piove, che vi caggiono, agevolmente se ne dirivino, e scolino fuori.

E 2, 17, 2. Allora quella terra tanto dura abbondevole, quanto sta, che per allagamento di pioggia non se ne scoli fuori l'argilla.

E num. 3. Si cava con fossati per traverso, a' quali prima scende il soperchio umore, e poi scola, e va fuori del campo.

SCOLATIVO. 3, 16, 3. L'orzo ec. è freddo e secco nel primo grado, ed ha virtù mondificativa, e scolativa.

SCONVENEVOLMENTE. 9, 37, 1. Questa infermità incontra quando il cavallo molto giovane si cavalca molto sconvenevolmente.

SCOPA. 5, 59, 1. La scopa è arbucello molto piccolo quasi simigliante al ginepro, la cui radice è ritonda e sì dura, e nodosa, che di quella si fanno ottimi nappi, quando si truova ben soda.

SCOPERTURA. 1, 5, 11. Dee conoscere ec. in che modo giace la sua disposizione secondo l'altezza la bassezza, e scopertura.

SCOPRITURA. 5, 1, 2. Si conviene la terra cavar d' intorno ad essi infino alla scopritura delle radici.

SCORRENTE. 5, 1, 16. Se t'accorgerai, che la corteccia si magagni per gli umori indigesti, e scorrenti, fonderàla in certi luoghi dall'altezza del pedale infino al basso, acciocchè la putrescenza venga meno.

SCORRENZA. 5, 11, 2. Il suo olio (*dell'alloro*) ec. giova a tutti i dolori de' nervi, e risolve la scorrenza.

SCORRERE. 2, 27, 1. Il sito delle terre non sia sì piano, che faccia stagno, nè alto, nè dirupato, sicchè rovini e scorra giù.

§. III. 2, 27, 1. Di tutti questi siti si dee cercar sempre l'utile, e lo ugual mezzo, cioè che 'l campo sia aperto, e che l' umor delle piove ne scorra fuori per la china, o colle dolcemente didotto, e chinato per li lati, o valle.

SCORTECCIARE. 5, 7, 8. Gittate via le granella, si metta mele in quelle concavitadi, e si scorteccino.

SCORTICAMENTO. 5, 7, 9. Confortano lo stomaco (*le cotogne*) ec. e giovano allo scorticamento delle budella.

E 6, 13, 1. La radice sua (*dell' acetosa*) coll' aceto fa pro alla scabbia ulcerosa, e allo scorticamento dell' anguinaia.

E 9, 30, 3. Ancora si fanno rotture, ovvero scorticamenti nel dosso del cavallo per gravamenti di peso.

SCORTICARIA. 11, 82, 3. I pesci si pigliano con reti di diverse generazioni, cioè con iscorticaria

in mare, e con traversaria ne' luoghi di fiumi. (*Il testo lat. ha* scorticaria).

SCORTICATORIA. 10, 36, 1. Nel mare appresso del piano lido specialissimamente si prendono di molti pesci con la rete, la quale molti scorticatoria chiamano. Questa rete è molto lunga, e assai ampia e fitta, avente corda dall' un lato piombata, e dall'altro suverata, sicchè possa nell'acqua stesa, e diritta stare. (*Il testo lat. ha* scorticariam).

SCOSTATO. 6, 26, 1. Le cipolle malige si piantano ec. una per pertugio, scostata per un piede l'una dall'altra.

SCOTOLA. 3, 15, 9. Se 'l tempo sarà umido, con molti panni scaldato al fuoco (*il lino*) si prepara alla gramola, e con iscotole la mondificazione si compie.

SCRIGNO. §. 5, 27, 4. Il legno del sorbo ec. molto è convenevole a lavori ec. degli scrigni, e dell' assi, e tavole.

SCROFOLA. 6, 13, 1. Di quella (*radice dell' acetosa*) si fa impiastro alle scrofole, sicchè si dice che se la radice si appicchi al collo di quello, che ha le scrofole, che gli vale.

SCROLLARE. 2, 7, 6. Nel detto segare tutto 'l corpo della pianta si percuote, e scrolla.

SCUDISCIO. 9, 6, 6. Se temesse di passare per li predetti luoghi, non si dee costrignere aspramente con gli sproni, o con lo scudiscio, ma si meni lusingando con leggier percossa.

SCULMATO. 9, 32, 1. Questa infermità, che volgarmente sculmato s'appella, muove, e spartisce il capo dell' anca del luogo, dove naturalmente dee stare nel movimento, o nel corso del cavallo, quando 'l piede scorre più, ch'e' non vorrebbe, o quando verso la terra non diritto si posa. Avviene ancora alcuna volta, quando i piè di dietro del cavallo s'incapestrano.

SCURITA'. §. L 5, 2, 13. Aggravano il capo (*le mandorle*) e nutricano la scurità del viso.

SCUSARE. §. 9, 82, 3. Se l'uova de' pavoni alle galline si pongano scusa le madri dal covare.

SECCABILE. 2, 13, 5. Ha bisogno di tal cibo (*il corpo della pianta*) che sia indurabile, e seccabile per la terrestrità.

SECCAMENTO. 2, 8, 6. Il modo, per lo quale la pianta dimestica diventa salvatica, è per mancamento di cultivare, e per induramento, e seccamento del luogo.

SECCAZIONE. 2, 6, 1. Cotali cose propriamente si chiamano nelle piante parti semplici, e materiali imperocchè esse vengono per nutrimento, e partonsi per seccazion delle piante.

SECCHEZZA. 1, 4, 10. Ne' vecchi s'ingenerano febbri ardenti per la secchezza delle loro nature.

E 3, 7, 9. Nell' ore della molta secchezza le spighe, e i legami si rompono.

SECCHIA. 5, 31. Larice è buono spezialmente da farne le secchie, nelle quali si reca l'acqua.

SECCHITA' 2, 4, 13. Quando i legni si fendono per secchità, spesse volte la fessura si profonda infino alla midolla.

E num. 14. In processo d' etade declinano a secchità, e a giallezza.

E 6, 2, 15. Si lavori (*l'orto*) alto due piedi, imperocchè così coltivato abbandona la secchità.

SECCIA. 2, 13, 25. Nelle parti di Toscana gli esperti cultivatori seminano i lupini nel tempo che si seminano le rape ec. nelle terre coltivate, o nelle stoppie, ovvero seccie due volte arate.

E 6, 98, 2. Anche si semina ne' campi nudi, ed ancora nelle secce acconciamente, se ottimamente saranno arate.

SEMICIRCOLO. 6, 73, 1. E anche s'appella *corona regis*, imperocchè è fatta a modo d'un semicircolo.

SEMINALE. §. 5, 6, 4. Ne' boschi più spessi, e ne' seminali campi più radi si pongano.

SEMINARE. 6, 2, 4. Quelle che nella primavera semineremo, nel tempo dell'autunno dobbiam cavare.

SEMINARIO. 2, 28, 11. Si ricolgano i frutti nel tempo, che si maturano, e 'l seme si secchi al sole, ed in seminario seminate ec. si nutriscano.

SEMINATORE. 2, 21, 19. Le salvatiche piante, alle quali il seminatore non sarà andato, nè coltivatele, così ne 'nsegnano.

SEMINATURA. 2, 19, 9. Ogni grano nella uliginosa terra dopo le tre seminature si muta in generazion di segale.

E 11, 10, 3. Il giunco, gramigna, e felci e tutte altre erbe nocive del mese di Luglio si vincono per ispessa aratura, o per seminatura di lupini.

E 11, 11, 3. Ogni seminatura, la quale è fatta quando il sole da Ariete va in Cancro è perfetta.

SEMINAZIONE. 2, 17, 8. Cotali campi diventano abbondanti per seminazion di fava, o di lino, se alcuna volta fossono sterili.

E 3, 17, 2. Ma per la troppa grassezza di cotal luogo, il grano e la fava perirebbe in quello, s'ella non è consumata prima per seminazion di saggina.

E cap. 22, 1. Allora quella medesima seminagione da capo si rifà.

SEMOLA. 9, 18, 4. Vi si giunga mele, sale e olio, e semola di grano.

SEMPREVIVA. 6, 105, 1. La sempreviva, cioè barba Jovis, è una erba così nominata, perocchè sempre si truova verde.

SENA. 6, 1, 3. Siccome quello, che con alcuna virtù purga la collera siccome la scamonea, e che per alcuna virtù purga la flemma, siccome l'ebbio, e altra la malinconia, siccome la sena.

SENAPE. 3, 10, 2. La senapa cessa il nocimento loro, e similmente l'aceto con sale, pepe, e origano.

E 6, 111, 1. La senape si semina innanzi al verno, e dopo, e desidera terra grassa.

E num. 2. Contro all'asma antica per umor viscoso si dia il vino dove sia cotta senape, e fichi secchi.

SENAZIONE. 6, 115, 1. Le senazioni, cioè crescioni, che per altro vocabolo s'appellano nasturcio acquatico, son caldi, e secchi in secondo grado.

SENTIRE. §. VI. 9, 7, 2. Del suo pelo (*del cavallo*) diversi uomini diverse cose sentirono, ma pare a' più, che baio scuro è da lodar sopra tutti.

SEPARATAMENTE. 6, 2, 8. Possonsi accomodevolmente seminar l'erbe separatamente, e mescolatamente.

SEPPIA. 9, 26, 2. Ma se fosse panno sopra gli occhi generato di nuovo, o invecchiato si prenda osso di seppia, tartaro e salgemmo, con igual misura ec.

SERBABILE. 4, 4, 6. Il vino fa di di mezzana potenzia, e bontà, e non molto sottile, nè molto serbabile, e questo è molto commendato a Bologna. Ed è un'altra maniera, che garganega è detta ec. serbabile oltre a tutte le altre.

SERBATOJO. 4, 4, 5. La trebbiana (*uva*) nella gioventù è sterile, e procedendo in tempo diventa feconda, faccente nobile vino, e ben serbatoio.

SERBEVOLE. 4, 4, 4. Il vino suo è molto potente, e di nobil sapore, ben serbevole, e mezzanamente sottile.

SERENISSIMO. §. II. *tit.* Incomincia il libro dell'agricoltura di Piero Crescenzio cittadino di Bolo-

gna a onor d'Iddio e del serenissimo Re Carlo.

SERMENTO. §. 4, 11, 15. Si potranno i nuovi sermenti nel nuovo sermento, e nel vecchio per l'usato modo congiugnersi.

E cap. 12, 2. Il sermento che è intra due braccia nato, si dee tagliare.

SEROTINE. 5, 19, 13. Quello, che si farà dell'ulive serotine, ricompenserà la sua tardezza in abbondanza.

E 6, 81, 2. Possonsi eziandio acconciamente seminare (*i navoni*) intra 'l miglio, e'l panico massimamente serotine, quando si sarchierà la seconda volta.

SERPIGINE. 3, 4, 5. Se col brodo suo (*del cece*) ti lavi, monda la serpigine, e la 'mpetigine.

SERPILLO. 8, 8, 5. Se di quel seme, cioè del bassilico, si semina, spesso si muta, quando in serpillo, e quando in sisimbrio.

SERVENTE. 1, 12, 4. Procacci, che sia a' bifolchi in alcuna cosa servente, acciocchè più volentieri abbiano cura de' buoi.

SESSO. 5, 23, 4. La palma d'una virtù, e potenzia non viene a perfezione, sì per lo sesso, ovvero natura, che in esso è più distinto che negli altri arbori, e sì per la debilità del legno.

SESTIERE. 4, 41, 3. Il vino in quel dì diventerà chiaro, e buono se dieci granelli di pepe ec. metterai in sei sestieri di vino.

E 5, 13, 9. In ciascun sestiere mettono una libbra di mele, e nel predetto vaso lo conservano.

SETOLA. 10, 38, 2. A una funicella di peli bianchi di setole di cavallo s'annoda un' amo.

E §. III. 9, 50, 1. Resta a dire ec. della setola, la qual si fa nell'unghia del cavallo ovvero nel piè.

E num. 2. Con la rosetta di sopra si tagli la setola.

E num. 3. S'ungano le radici delle setole due volte il giorno.

SETONE. 9, 14, 2. Si metta nel petto, e nelle cosce convenienti setoni, i quali continuamente attraggono gli umori per convenevole, e spesso fregamento d'essi setoni.

E cap. 16, 1. Quando le dette gangole paiono subitamente crescere ec. incontanente si mettano convenevoli setoni sotto la gola del cavallo, e sufficientemente si meniuo la sera e la mattina.

E cap. 25, 2. Ancora gli si mettono sotto la gola setoni, acciocchè per gli umori abbiano via di andar fuori.

SETOSO. 9, 64, 2. Abbiano (*i buoi*) il petto grande ec. le code lunghe e setose.

SETTENTRIONALE. 1, 3, 2. I venti settentrionali sono freddi, imperocchè passano sopra i monti, e le fredde terre di molte nevi.

SEVO. 1, 10, 3. Prendasi di pece liquida quella quantità, che piacerà di torre, e altrettanto di sugna, o di sevo.

E 5, 1, 10. S'impiastrino d'argilla viscosa, o con sevo o con olio, o con freddo unguento si unga la corteccia.

SFIATARE. 4, 44, 7. Perchè non si possono così chiudere, si cuoprano con istuoie, e panni per modo, che poco sfiatino.

SFIORITO. 3, 8, 13. Quando la fava è in fiore, l'acqua massimamente desidera, ma quando è sfiorita ama secco.

SFORMARE. 9, 99, 3. Le 'nferme (*pecchie*) hanno altro colore, e paurosa magrezza, che molto le sforma.

SFUMARE. 4, 10, 3. S'egli non sarà poco, e si maturo, e vecchio, che ogni calore del letame sia esalato, cioè sfumato.

SGOCCIOLARE. §. I. 4, 18, 2. Pongansi al Sole tanto che alquanto sieno seccate, ovvero alquanto dal mosto sgocciolate.

SGRIDARE. 9, 64, 2. Sieno (*i buoi*)

arguti e costumati, e mansueti, e che temano lo sgridare, e le battiture.

SGUAINATO. 10, 54, 1. Con l'una mano sguainato il coltello, il luogo del cuore fora, e uccidelo.

SI. §. *aggiunto al verbo*. 1, 4, 5. Cotale acqua è quasi sempre dolce, ed è leggieri a pesarla, e tosto raffredda e tosto riscalda, (*cioè* si raffredda e si riscalda).

SICURO. §. I. 9, 6, 6. È utile molto di cavalcarlo spesso per la cittade e spezialmente ne' luoghi dove si fabbrica, o dove si fa romore, o strepito, perocchè per questo diventa sicuro e ardito.

SIEPE. 2, 28, 8. Ed in questo cotal modo sempre saranno i luoghi chiusi, e la siepe diventerà spessa.

SIERO. 9, 72, 2. Del quale (*cacio*) si dee tutto il siere scolare, acciocchè colla soppressa si costringa.

E cap. 75. La sua acquosità (*del latte delle pecore*) la quale è il siero, solve il ventre, e ne mena fuori la collera.

SIGNOREGGIAMENTO. 6, 1, 9. Il calore si sottiglia per signoreggiamento del secco.

SILEOS. 6, 108, 1. Il silermontano o 'l sileos è caldo e secco in secondo grado, e 'l suo seme si può per tre anni serbare, e mettesi quello nelle medicine, ed ha virtù diuretica, dissolutiva, consumativa e attrattiva.

SILERMONTANO. 6, 108, 1. Il silermontano o 'l sileos è caldo, e secco in secondo grado, e 'l suo seme si può per tre anni serbare e mettesi quello nelle medicine, ed ha virtù diuretica, dissolutiva, consumativa e attrattiva.

SILIQUA. §. 5, 37, 3. Mirabil cosa di questo frutto (*della palma*) vedemo in ciò, che in una siliqua, ovver guscio produce i suoi frutti, e ramicelli, nei quali i suoi frutti sono.

SILOBALSIMO. 4, 40, 5. Altri in verità così i vini condiscono; togli cardamomo, ghiaggiuolo, illirica, cassia, spicanardi, mellilolo silobalsimo ec.

SIMIGLIANTEMENTE. 5, 26, 23. La sua superficie (*della ghianda*) è molto lazza, e simigliantemente le galle de' detti arbori.

SINCOPIZZANTE. 6, 15, 2. Vale a quelli, che si lievano di nuovo da infermità, e a' sincopizzanti, e cordiaci, e a' malinconici.

SINGHIOZZO. 6, 6, 2. Hae ancora (*l' aneto*) proprietà di spegnere il singhiozzo fatto per ripieno.

SINGOLO. §. 1, 13. 4. Appresso il domandi di quello avrà fatto del grano, e del vino, e di tutte le altre cose per singulo..

SINOPIA. 9, 97. 3. Torrai sinopia liquida, ovvero altro colore simile, che tinga.

SISIMBRIO. 6, 115, 1. Il sisimbrio è caldo e secco nel terzo grado, ed è di due maniere, cioè dimestico e salvatico, il quale si chiama calamento.

E 8, 8, 5. Se di quel seme, cioè del bassilico, si semina, spesso si muta quando in serpillo, e quando in sisimbrio.

SITO. §. II. *Cr*. .... Il vasello, che ha preso un mal sito non può agevolmente lasciare.

SITUARE. 2, 18, 1. I campi, i quali son nelle pendici de' monti situati spesse fiate sostengono secchezza e magrezza.

SMALTIRE. 1, 5, 2. Ne' luoghi freddi abitabili sono i corpi di maggior ardire, e che meglio smaltiscono.

SMANIA. 6, 4, 5. Genera lebbra e apoplessia, smania e molte altre cose.

SMERLO. 10, 15, 1. Gli smerli sono di natura, e generazion de' falconi, e son quasi falconcelli piccoli, come dimostra la forma e 'l color delle penne, e uccellasi con essi piuttosto per diletto, che per utilità.

SOAVEMENTE. §. II. 4, 11, 15. Colla terra coperto di sopra, co' piedi soavemente si calchi.

SOAVISSIMO. 11, 40, 1. Il giardino dee avere intorno diverse generazioni d'erbe odorifere, che dieno diletto e conforto, imperocchè ogni odore è all' anima soavissimo cibo.

SOCCORRENZA. 5, 7, 7. Vagliono *(le cotogne)* al flusso del sangue e alla soccorrenza e al vomito.

SODEZZA. 2, 8, 9. Per la sodezza sua ritiene più il natural calore.
E num 10. L'umore più lungamente dimora in cotal modo, sì per la tortezza, e sì ancora per la sodezza.

SOFFIANTE. 5, 19, 9. Si dee spesso zappettare, e ingrassare con abbondanza di letame, e da' venti dolcemente soffianti esser dimenato.

SOFFIARE. §. II. 9, 26, 2. Spessamente con un cannello si soffi negli occhi sale sottilmente pesto.
E appresso. Si soffi cotal polvere negli occhi al cavallo due volte per giorno.

SOFFIATO. 9, 26, 2. A questa medesima vale il salnitro ec. soffiato negli occhi.

SOFFICE. 5, 6, 1. Amano terren dolce, e soffice, non perciò arenoso.

SOFFOCAZIONE. 6, 41, 2. Colui, che prenderà il lattovario, non dee dormire sopr' esso ec. imperocchè suole inducer soffocazione.

SOGLIARE. 9, 77, 10. Nel porcile dee esser l'uscio col sogliare di sotto, alto un piè e un palmo, acciocchè i porci non ne possano uscir fuori quando la troia.

SOLAJO. 8, 4, 3. Piegarli verso lor medesimi con l'aiuto delle pertiche, e farne a modo di palchi ovvero solai.

SOLATRO. 5, 4, 1. La lor polvere confetta col sugo del solatro, anche vale contro al riscaldamento del fegato sopr' esso posta.

SOLCARE. 3, 5, 1. La cicerchia è nota ec. puossi seminare in terra soda, come la fava, o poi ararla, e solcarla di Gennajo, e di Febbrajo.
E 11, 9, 4. Questi cotali campi si deono solcar per traverso, acciocchè ne' campi stia la grassezza ritenuta.

SOLIDEZZA. 4, 43, 4. Cenere di serpenti, alla quale la forza della fiamma abbia assottigliato il corpo, e ogni solidezza levatole.

SOLIDO. *add.* 2, 25, 9. È impossibile, che le parti del vapore sieno accostanti insieme, e di solida ovver salda essenzia.

SOLSTIZIO. 5, 10, 5. Scrive Varrone, che quelli alberi, che nel tempo della primavera s'innestano, si possono ancora innestare intorno al solstizio.

SOLUBILE. §. 2, 26, 2. Sia la zolla solubile, e quasi nera, e sufficiente a coprirsi con lo 'ntrigamento della sua gramigna.

SOLVERE. §. IX. 1, 4, 13. L'acqua tiepida ec. quando sarà più calda, che questa, cioè più tiepida, e sarà bevuta a digiuno molte fiate laverà lo stomaco, e solverà il ventre.

SOLUTO. 1 11, 2. Se la terra si truova più soluta, cioè meno tegnente, si deono i fondamenti più a dentro cavare.
E 5, 29, 1. Il ginepro ec. desidera acre caldo, o temperato, o terra arenosa, e soluta, e quasi sterile.

SOLUZIONE. 4, 20, 4. In lodevole sangue si convertono *(l'uve)* e ajutan la soluzione del ventre, e il corpo purgano da' mali umori *(cioè* lo muovono, lo rendono lubrico).

SOMMERGERE. 2, 18, 5. Acciocchè i torrenti che vengono del monte, non cuoprano, e sommergano i semi, che son nella valle gittati.

SOMMESSO. 6, 23, 2. Si piantino

l'una dall'altra un sommesso, ovvero per una spanna di lungi.

E cap. 87, 3. A dentro per una spanna, e più, e l'uno dall'altro un sommesso spartito.

SOMMITA'. 2, 22, 6. E quando la sommità delle dette piante avranno scampata la 'ngiuria della rosura delle bestie, si deono trasporre con tutte le radici alle fosse.

SOMMUOVERE. §. II. 2, 20 4. La qual cosa fatta, spesse volte sommoverà i bifolchi da questa negligenza.

E 9, 94, 1. Dall'avvenimento degli uomini, e del bestiame si sommuovano (*parla delle api*).

E altrove. Il diligente guardiano in molti modi la provi, imperocchè questa cautela i maliziosi guardiani da questa negligenza sommoverà.

SOPERCHIEVOLE. 4, 15, 9. Acciocchè 'l vino più maturo, e potente si faccia, e la superchievole umidità consumata, duri più, e sia di migliore odore.

E cap. 16, 1. Si taglino le radici superchievoli, le quali avrà prodotte la state.

E 11, 48, 1. I dolori avvengono a' cavalli ec. per ventosità ec. nata per viscosi umori, e superchievole roder d'orzo.

SOPPIDIANO. 5, 18, 6. Del suo legno (*del noce*) si fanno ottimi scanni, e belli soppidiani, e durabili.

SOPPORRE. 9, 83, 1. Quindici uova di fagiano una nutrice cuopra, e l'altre fieno di generazion della gallina. In sopporgli la luna, e 'l dì si consideri.

SOPPRESSA. 9, 72, 2. Del quale si dee tutto 'l siere scolare, acciocchè colla soppressa si costringa ec. e soppressato che sia, si lievi via la soppressa.

SOPPRESSARE. 6, 98, 4. Solamente in sale si soppressino, e così si lascin per otto giorni.

E 9, 72, 2. Soppressato che fia si lievi via la soppressa; e si dee spruzzare con sal trito, e arrostito, e fatto più duro, si soppressi e calchi più fortemente.

SOPRABBOLLIRE. 4, 30, 1. Non soprabbollendo, sarà sempre dolce il mosto.

E cap. 33. *tit.* In che modo il mosto non soprabbolla.

SOPRANNOTANTE. 2, 13, 4. Questo letame generalmente ha due umori, l' uno soprannotante, ed aereo ec.

SOPRAPPOSTA. 9, 51, 1. Questa infermità, che soprapposta s' appella, si fa intra la carne viva, e l' unghia, facendo quivi rottura di carne ec.

SOPROSSO. 9, 39, 1. Nelle gambe del cavallo si fanno molti e diversi soprossi, o allora ch'è morso o percosso con calcio, o quando con la gamba percuote alcuna cosa dura, i quali soprossi non sono tanto nocivi, quanto rustichi al cavallo.

E appresso: Conciossiacosachè tutti i soprossi si comincino a fare per una callosità di carne, per alcuna percossa, incontanente che parrà, che si voglia fare, si dee radere quella cotale callositade.

SORBA. 1, 4, 16. L'acqua salsa si dee bere con aceto, e con sciroppo acetoso, nella quale ghiande, e granella di mortine, e sorbe si deono mettere.

E 5, 27, 1. Le mature sorbe in semenzajo si pongano.

SORBO. 5, 27, 1. Il sorbo è arbore noto, il cui frutto è di due fatte.

SORCOLO. 6, 14, 4. Avicenna dice di questa (*bietola*) che sopra la sua radice, siccome sopra il cavolo, si può piantare il sorcolo, cioè innestare, il qual sorcolo alla perfine, fortificata la radice, in arbore si trasmuta.

SORDAGGINE. 5, 2, 13. Il loro olio (*delle mandorle*) vale con-

tro alla sordaggine, e marcia, se dentro all'orecchio si mette.

SORDAMENTO. 9, 25, 1. La freddezza del capo muove dolore nel capo de' cavalli, e sordamento, e fa lor venir tossa.

SORO. 10, 3, 1. Quelli, che fu preso quando uscì del nidio, è di secondo merito, innanzi che le penne in fierità mutasse, e soro si chiama.

SORPOSTO. 9, 29, 1. Aggiuntovi assenzio, paritaria, e brancorsina e peste bene insieme, e poi nella pentola cotte, e sorposte.

SOSTENTAMENTO. 5, 1, 14. Contro la rabbia, e sbattimento de' venti, per li quali i novelli nesti ec. agevolmente si disertano, si dee convenevole sostentamento a ciascuno arbucello con ispessi legami legare.

SOTTERRANEO. 2, 15. 8. Gli animali che dimorano in acqua, gli quali sotto la terra profondamente si generano ne' laghi sotterranei, son venenosi.

SOTTIGLIAMENTO. 2, 13, 6. Il campo forte, e tenace, e stretto, e di malvage erbe ripieno, non si lavora ad ammendamento e sottigliamento se non per quattro arature.

E 6, 28, 1. La camomilla è calda e secca nel primo grado, ed è prossimana alla virtù della rosa nel suo sottigliamento.

SOTTIGLIARE. 1, 4, 6. L'acqua cotta fa minore inflazione, e piuttosto discende, imperocchè la decozione sottiglia la sua sostanza.

SOTTIGLIATIVO. 5, 2, 14. La corteccia (*delle mandorle*) e le foglie sono mondificative, e sottigliative e sanative.

E 6, 33, 1. Avicenna dice, che (*l'erba del capelvenere*) poco declina a caldezza, e per cotal cagione è sottigliativa, e resolutiva e apritiva.

SOTTIGLIEZZA. 2, 23, 19. È da notare, che così fatta operazione e atto si varii secondo la diversità della grossezza e sottigliezza dello stipite, che si dee innestare.

SOTTILITA' §. II, 6, 87, 7. Ingrossa (*il porro*) la sottilità degli occhi, e grava lo stomaco, e genera sete.

SOTTO. 1, 10, 4. Prendasi un vasello grande di terra, e pongasi in luogo freddo sotto sabbione.

SOTTRAZIONE. 5, 48, 1. I dimestichi (*raspi*) diventano salvatichi per sottrazione dell'acqua, e del coltivamento.

SOVENTEMENTE. 1, 12, 3. Procacci di saper fare ogni lavorio ec. e quello faccia soventemente purchè non si stanchi.

SOVERSCIO. 12, 8, 1. Del mese di Agosto ec. si possono seminar le rape dopo la prima piova, e le radici, e i navoni, e i lupini soverscio, acciocchè le terre, e le vigne ingrassino.

SOVVENIRE. §. I. 3, 8, 13. Ancora la fava fessa ec. a' podagrici, ed agli artetici, cioè a gotte di mano, cotta con grasso di pecora, sovviene.

SOVVERSIONE. §. 6, 36, 3. Non si dee dare (*la scatapuzza*) a coloro, che hanno stomaco debole e le budella, perocchè fa sovversione.

SPADERNO. 10, 38, 4. Cogli spaderni si pigliano (*i pesci*) e massimamente tinche; e sono tre agora di rame, ritorte, e insieme legate, le quali con alcune corte funicelle si legano, e pongonsi a una fune, non molto di lungi l'uno dall'altro.

SPALLACCE. 9, 29, 1. Fassi ancora nel dosso un'altra lesione, la quale induce enfiamenti nella sommità delle spalle del cavallo, e fa una certa callosità di carne intorno alle sue spalle, la quale avanza sopra la parte di sopra per l'enfiamento, similmente avviene per troppo aggravamento, e questa infermità s'appella spal-

lacce, che dall' opera piglia il nome, la cui cura è quella medesima, che del polmone prossimamente si disse. Ma se le spallacce saranno dure, s' ammorbidino col malvavischio ec.

SPALLATO. *sust.* 9, 33. *tit.* Dello spallato, e sua cura.

SPAMPANARE. 4, 13, 9. Utile esser penso ne' luoghi campestri umidi spampanare la vigna ne' tempi convenevoli.

E 4, 18, 7. Di questo mese spampanare si converrà.

SPAMPANAZIONE. 4, 18, 7. Allora la spampanazione è necessaria, quando i teneri rami creperanno senza malagevolezza al premere, quando saranno stretti co' diti.

SPARAGIO. 6, 114, 1. Gli sparagi son caldi e secchi nel terzo grado, il cui frutto, e seme si confà a medicina, e le sue tenere vette cotte con la carne, ovvero con l' acqua vagliono contro all' oppilazione della milza, e del fegato.

SPARNICCIATO. 9, 77, 12. Acciocchè possano uscire in quel luogo, dove fia sparnicciato l' orzo. (*il testo latino ha* effusum).

SPARPAGLIARE. 9, 68, 5. Non le lascino importunamente ragunare e strignere (*le pecore*) nel tempo del caldo, ma sempre le sparpaglino temperatamente, e dividano.

SPARTEA. 5, 22, 6. Contro a' vizj del pesco si dice, che fa prode la spartea sospesa a' rami.

E 9, 90, 2. Palladio dice, che (*i colombi*) ancora dalle donnole sicuri si fanno, se intra loro si gitta vecchia spartèa, che credo sia ginestra, della quale gli animali si calzano.

SPARVIERE 10, 3, 2. Sparviere ec. rade volte si dimestica, e usa cogli uomini; ma se si dimestica è buono, imperocchè in fierezza fu usato di pigliar preda.

SPASIMATO. 3, 7, 12. I nervi indegnati. e indurati, e quasi spasimati distende.

SPASIMO. 1, 2, 3. Fa prode agl' idropici, e a' paralitici, e all' umido spasmo.

SPASSARE. 9, 86, 3. E come dinanzi dissi (*sia*) il luogo chiuso dove il dì si possano spassare (*il testo lat. ha* diuturno tempore esse possint).

SPATOLA. 9, 40, 2. Si faccia bollire, e sempre sì mescolino con una spatola.

E cap. 45, 2. Mescola colle dette cose alquanta calcina viva, e mesta con ispatola infin a tanto che sia fatto l' unguento.

SPAVENIO. 9, 36, 1. Questa lesione avviene al cavallo appunto in ogni cosa, come la giarda, e chiamasi spavenio la cui cura è ecc.

SPAVENTACCHIO. 9, 99, 4. Gli uccelli con ispaventacchi spaventiamo.

SPAVENTAMENTO. 9, 90, 5. Alcuna volta per lo spaventamento degli animali, contro a' quali si ripari, come detto è in dietro.

SPAVENTANTE. 4, 18, 10. Da persone gridanti, e spaventantigli si caccino.

SPAURIRE. §. 9, 3, 2. Mentre che (*i puledri*) stanno con le madri si deono alcuna volta toccar con mano, acciocchè non ispaurissero quando fossero dal latte partiti.

SPAZIO. 6, 2, 3. Di quello (*letame*) ec. catuno spazio degli orti s' ingrassi in quel tempo, che seminare, ovver piantar si dovranno.

SPAZIOSO. 10, 36, 3. Anche si pigliano (*i pesci*) ne' fiumi, ed in tutte spaziose acque con rete, la quale alcuni chiamano traversaria.

SPAZZO. 9, 76, 2. Sono migliori le stalle, le quali guardano al levamento del sole di verno, e che hanno lo spazzo lastricato, o ammattonato.

SPELTA, e SPELDA. 2, 21, 14. Ancora convenevolmente si seminano insieme il frumento, e la spelda, e 'l miglio, e 'l panico.

E 3, 21, 2. Se tre parti di spelda

con la quarta parte di fave si mischi, della soperchievole grassezza delle fave, e della molta leggerezza della spelda si fa pane assai bello, e buono, e alla famiglia conveniente.

SPERARE da SPERA. 9, 86, 5. A sperarle (*le uova*) quelle, che tralucono, son vane, quelle, che non tralucono, son piene.

SPERMA. 2, 18, 7. Benchè lo sperma masculino sia operatore, il quale siccome artefice, muove, e forma il parto.

SPERMENTARE. 11, 42, 2. Molte maraviglie d'innestagioni si mostrano a coloro, che ogni cosa cercano per spermentare.

SPESSAMENTE. 5, 1, 13. Sopra tutte le cose è da guardare, che gli animali non vi vadano, perocchè spessamente rodono le piante.

SPEZZARE. 4, 20, 2. Il sugo dell'uve acerbe innanzi a' dì caniculari al sole por si dee, che si secchi, e spessisi, come mele.

SPESSAZIONE. 2, 4, 2. Siccome riceve sapore, così riceve spessazione, e sottilità, ed acuità.

SPESSEGGIAMENTO. 11, 51, 1. Il segnal della sanità (*nelle api*) è lo spesseggiamento nello sciame, se son nette, e se l'opera, che elle fanno, è eguale, e lena. (*Qui per Spessezza nel significato del* §.)

SPESSEGGIARE. 9, 6, 8. Se si spesseggerà l'uso del correre, diventerà il cavallo agevolmente più ardente, e arrabbiato, e impaziente, e perderà la maggior parte del suo affrenamento.

SPESSEZZA. 1, 4, 9. Per la loro spessezza, e mischiamento con loro di cose terrestri.

SPICACELTICA. 4, 40, 6. Togli cardamomo, ghiaggiuolo ec. spicaceltica, ogni cosa per ugual parte pesta, e nel vino metti.

SPICANARDI 4, 40, 6. Altri in verità così i vini condiscono. Togli cardamomo, ghiaggiuolo illirico, cassia, spicanardi ec. ogni cosa per ugual parte pesta, e nel vino metti.

SPICCHIO. 6, 123, 1. Se gli spicchi degli agli si mettono nella cipolla pertugiata, e si piantano sopra la terra, diventeranno scalogni.

SPIGA. 3, 7, 2. Ènne alcuno, che non ha reste nelle spighe, e con tutto che faccia piccole spighe ec. nondimeno più dalla radice mette e raddoppia le spiche.

SPILLO. §. II. 4, 41, 7. Quando chiarificata sarà ogni torbidezza, per lo spillo dalle costole, e di sotto, per la cannella si tragga, e di nuovo si riponga nel vaso.

SPINA. §. I. 5, 16, 1. Innestasi (*il nespolo*) in sè, nel pero, nel melo, nella spina alba, e nel cotogno.

SPINA CERVINA. §. III. 5, 18, 2. Spinacervina non si confà molto alle siepi, perocchè non è bene spinosa, ma d' essa si fanno ottimi pali per le vigne, i quali durano lungo tempo sotterra.

SPINA GIUDAICA. §. IV. 5, 57, 1. La spinagiudaica è miglior di tutte le spine per siepi, perocchè in ciascuna foglia ha due spine, una dritta grande, e acutissima, e un altra piccola, e ritorta, la quale colla sua pullulazione fa la siepe folta e spessa. (*Il testo lat. ha*: spina iudaica).

SPINA MAGNA. §. V. 5, 16, 2. Quando s'innestano sopra 'l pedale d'arbori d'altra generazione come di pero, di melo, o di spina magna simile al faggio nel legno, e nella corteccia, detta volgarmente spina sagina, crescono i nespoli maggiori e migliori, che non sono gli altri. (*Il testo lat. ha:* spina magna).

SPINA ec. §. VII. 6, 77, 3. Contro il flusso del ventre per impeto di collera si dee ugnere dell'olio predetto (*della mandragola*) il ventre, e tutta la spina.

SPINA FECCIAJA. §. XIII. 4, 41,

10. Traendo di sotto per la spina fecciaja, e ponendo di sopra per lo cocchiume, lascisi. (*Il testo latino ha:* faccaria).

SPINACE. 2, 21, 13. Siccome quando in convenevol tempo si seminano in lavorato terreno i semi degli atrebici, degli spinaci ec. de' quali prima si divelgono, e colgono gli atrebici, e secondariamente gli spinaci, e i cavoli.

SPINELLA. 9, 38, 1. Questa infermità, che s'appella spinella, si fa sotto il garetto nella congiuntura del suo osso in ciascuno de' lati, e alcuna volta solamente in un lato creando di sopra un osso di grandezza d' un' avellana, o più, costrignendo la giuntura intanto, che 'l cavallo è costretto molte volte di zoppicare. (*Il testo lat. ha:* spinella).

SPINETO. 7, 4, 12. Ma in molti altri luoghi nascono naturalmente infiniti spineti di diverse generazioni.

SPINOLA. 6, 27, 2. Se strignerai le punte de'suoi semi, non avranno spinole.

SPINOSITA'. 2, 24, 1. La spinositade avviene per l'umido nutrimentale acceso, il quale è costretto d'andare dalla midolla alla corteccia per cagion del suo accendimento.

SPIRAGLIO. 9, 102, 8. Ma con dolce liquore l'api imbagnate, e rinchiuse terremo, postovi il cibo del mele lasciandovi alcuni spiragli strettissimi nella cella.

SPIRAMENTO. 9, 65, 2. Il loro alito (*de'buoi*) ovvero spiramento è spesso e caldo. (*Alcuni testi a penna hanno:* respiramento).

SPIRITO. §. IV. 10, 14, 1. Trovati ne sono alcuni (*de' girifalchi*) di così audace spirito, cho hanno assalito l'aguglie.

SPIRITUALMENTE. §. III. 2, 6, 5. Sono i fiori molto odoriferi per l'umido sottile, il quale è alterato convenevolmente dal secco, e risolve quasi spiritualmente nella lor sustanzia.

SPOGLIAMENTO. §. II. 4, 18, 8. Alle quali (*viti*) sovvenir si conviene con ispogliamento delle foglie ne' luoghi freddi.

SPOLPARE. 9, 50, 2. Si cuoca in un vasello pieno d'olio comune, intanto che la carne del serpente nell'olio si liquefaccia, e spolpi, e dall'ossa si parta.

SPORTATO. 9, 87, 2. Sotto la quale sia un circuito di pietre sportato in fuori, che sia bene intonicato.

SPORTICELLA. 6, 96, 2. Anche se ne fanno (*del papiro*) sporticelle e bello stuoie, e varie stoviglie, e se ne legano le vele delle navi.

SPREMERE. 2, 21, 8. Non gli lascia ancora dissolvere per evaporazione, che 'l temperato freddo circondante spreme di fuori, e ritorce, ovver ripiega gli spiriti.

SPRONE. §. V. 5, 8, 3. Da ciascuna parte rappianalo (*il ramo*) ricidendo i nodi, e gli sproni.

SPRUFFARE. 9, 99, 1. Queste spruffar si vogliono coll'acqua mulsa, il qual fatto, non solamente si rimangon dalla battaglia, ma isbrattansi leccando.

SPRUZZARE. 9, 99, 1. E maggiormente se dalla mulsa sono spruzzate, alla quale per l'odore più disiderosamente s' appigliano e stupidiscono.

SPUGNOSITA'. 2, 13, 17. Fannosi più molli, acciocchè per la spugnosità loro risudi, o gema di fuori l'umido naturale, e maturisi in convenevol nutrimento delle piante.

SPUNTATURA. 9, 52. *tit.* Della spuntatura dell'unghia.

SQUALLIDO. §. 2, 26, 2. Nè (*sia*) terra uliginosa, nè monte arenoso e sterile, nè valle troppo oscura, e squallida, (*cioè* buia e orrida).

SQUILLA. 4, 47, 2. Togli la cipolla squilla, e tienla per un dì e una notte in aceto, e cuoci, e cola.

E 6, 110, 1. La squilla è calda, e secca in secondo grado, ed è un'erba simigliante a cipolla, onde la sua radice grossa si confà più ad uso di medicina, che le foglie.

SQUILLITICO. 4, 47, 2. Lo squillitico aceto si fa così: togli la cipolla squilla, e tienla per un dì e una notte in aceto, e cuoci e cola.

SQUINANTE. 4, 40, 5. Altri in verità così i vini condiscono; togli cardamomo ec. silobalsimo, squinanti casto, spicaceltica, ogni cosa per ugual parte pesta, e nel vino metti.

SQINANZIA. 5, 25, 3. Messa nel palato con mele (*la polvere del pepe*) vale alla squinanzia, e mondifica il polmone.

STACCIARE. 4, 40, 5. Tutte queste cose staccia, e mescola.

STAGGIO. 10, 17, 2. E così quella rete cuopra gli staggi, ovvero bastoni, che alzan la rete.

STAGNARE. §. II. 6, 133, 2. Il suo sugo (*dell'ortica*) stagna il sangue del naso.

STAGNATO. *Cr.* Stagnato il sangue, si leghi sopra 'l fico spugna di mare.

STAGNO. 2, 27, 1. Il sito delle terre non sia sì piano, che faccia stagno.

STALLONE. 9, 2, 3. Anche è da sapere, che il cavallo dee esser generato da stallone, volgarmente appellato guaragno, il quale sia diligentemente guardato ec.

STAMIGNA. 4, 44, 4. Pongasi un sacchetto sottile, netto di pezza lina, ovvero di stamigna, pieno di sale ec. per lo cocchiume con una cordella legato, che nel mezzo del vino discenda.

STANGHETTA. 9, 104. 2. Poi rivolgi l'alveo, e leva il coperchio, e ponlo in su una stanghetta nettissima.

STANZETTA. 9, 92, 2. Gli uccellatori di Lombardia, massimamente que' di Cremona, tutta la state le tortore colle reti pigliano, ed in una stanzetta piccola luminosa le rinchiuggono.

STANZINO. 9, 93, 3. In un minore stanzino col maggior congiunto, e con uscio, e lume più risplendente si pongano.

STARNA. 10, 11, 5. Egli pigliano (*i falconi*) anitre, aghiròni, oche, grue, e starne, e molti altri uccelli.

STARNUTARE. 9, 25, 2. Berà assai meno, e comincerà a tossire spesso, e starnutare.

STARNUTAZIONE. 5, 25, 2. La sua polvere posta alle nari provoca starnutazione, e mondifica il cerebro dalla superfluità flemmatica.

STARNUTIRE. 9, 25, 4. Per questo il cavallo starnutirà, e gitterà gli umori freddi, e liquidi a modo d'acqua.

STARNUTO. 6, 82, 2. Contr' alla superflua umidità del cerebro, siccome nella letargia, si provochi lo starnuto con la polvere del suo seme (*del nasturcio*) posta alle nari.

STECCATO. §. I. 6, 1, 4. Si dee circondare la corte di muro, ovvero di convenevole steccato.

STELLATA. 9, 26, 2. Se gli occhi (*del cavallo*) sono oscurati ecc. sotto entrambi gli occhi si ponga la stellata.

E cap. 32, 1. Prendasi convenevole stellata, e si ponga sotto 'l capo dell' anca sconcia per un sommesso, acciocchè gli umori concorsi al luogo per la stellata abbiano luogo, e via d'uscir fuori.

STEMPERATO. 6, 36, 4. Per sè medesima si può dare (*la scatapuzza*) pesta, e stemperata con acqua calda, o con vino.

STENSIONE. 5, 1, 3. Ma se questo si facesse fino alla stensione delle radici, sanza dubbio molto gioverebbe all'arbore. (*cioè* in fin dove elle si stendono).

STENTATO. §. I. 11, 11, 2. Ma

da guardare è, che i semi oltre a misura si gittin nel campo, che se si farà, verranno stentati, e e non faran pro.

STERILITA'. 6, 77, 4. Anche si dice pubblicamente, che la mandragola ha virtù di fare impregnar le femmine sterili, la qual cosa non è vera, se non forse, quando la sterilità fosse per troppa caldezza di matrice.

STERPAMENTO. 2, 19, 2. Lo studio, che s'ha nel campo novale, il quale allora prima è ridotto al cultivamento, è lo sterpamento de' salvatichi sterpi.

STERPARE. 2, 20, *tit.* Del tempo e modo d'arare, e di sterpare le male erbe.

STILE. §. II. 5, 16, 3. Se fosse da vermini molestato (*il nespolo*) si dee da essi liberare, e purgare con uno stil di rame ec.

STILLARE. §. III. 4, 30 1. Il mosto, che di quelle stilla ec. metti in quel medesimo di ne' vasi impeciati dentro, e di fuori.

STIPITE. 2, 23, 4. L'erbe, e i camangiari, che hanno gli stipiti ovvero gambi molli, e teneri ec. in nessuna pianta si possono innestare.

E num. 32. Quando pare, che sia appreso, taglisi lo stipite ovver pedale di sopra 'l bucciuolo.

E 5, 22, 2. Sta innestato ec. ne' rami grossi, nati presso alla terra e presso allo stipite.

E num. 4. E dee avere un solo stipite poco levato da terra.

STITICITA'. §. 6, 23, 6. Avicenna dice, che nella cipolla è acuità incensiva, e amaritudine, e stiticitade, cioè afrezza, ovvero lazzitade.

E 6, 33, 1. In esso (*capelvenere*) è stiticitade.

STITICO. §. I. 1, 4, 9. Quest' acque ec. fanno sete, e 'l ventre stitico, e malagevolezza di vomito.

E §. II. 5, 14, 5. L'agre (*more*) son fredde, e secche, e hanno potenzia, e virtù stitica, cioè lazza ovvero agra.

STIZZOSO. §. 9, 78, 6. Alcuni con noci greche con acqua trite ungono loro (*a' cani*) gli orecchi, ed entro a' diti, acciocchè le mosche, e pulci, che quivi star sogliono non gli offendano, che se non si facesse, diventerebbono stizzosi.

STOLA. 9, 80, 5. E' fu chiamato uno, che venne adornato d' una stola con una cornamusa, e fu comandato, che sonasse, e cantasse, egli subito gonfiò la cornamusa, e cominciò a sonare.

STOMACAZIONE. Cr. ... In acqua il calor febbrile refrigerano, e la stomacazione, e l'enfiamento dello stomaco.

STOPPA. 3, 6. 1. Nella qual (*terra*) diventerà grande (*la canapa*) e avrà molta stoppa e grossa.

STOPPIA. 2, 13, 25. Si seminano le rape intorno la fine di Luglio e 'l principio d'Agosto nelle terre cultivate, o nelle stoppie, ovvero secche due volte arate.

STOPPIONE. §. 9, 89, 1. Del mese di Maggio e d' Aprile, arati gli stoppioni, non si partono, e fanno molti figliuoli (*parla dei colombi*).

STORNELLO. 4, 18, 10. Dagli stornelli spesse volte sono infestate (*l'uve*).

STORPIARE. §. I. 12, 2, 2. Si fa ottimo potamento di vigna ne' luoghi temperati, e caldi, se la molta neve, e la troppa gran freddura non la storpiasse.

STORTIGLIATO e STORTILATO. 9, 41, 1. Avviene alcuna volta, che la giuntura della gamba allato al piè si dannifica per percossa fatta in luogo duro, o per cader correndo, o andando, o perchè 'l piè non si posa alcuna volta diritto in terra la quale infermità vulgarmente s'appella stortigliato. (*Il testo lat. ha:* stortilatum).

STORTILATURA. 9, 41, 2. Ma se per cagione della stortilatura pre-

detta l'osso si muove del luogo suo, il piede compagno di quel, che zoppica, si lievi in alto, e si leghi colla coda del cavallo.

STOVIGLIE. §. I. 12, 12, 1. Si posson far le corbe de' vimini, le ceste, le gabbie, e molti arnesi, o stovigli di bisogno.

STRACCARE. 9, 35, 1. Gli avviene il detto male, quando senza temperamento è aggravato, e per ispesse cavalcate straccato.

STRACCHEZZA. 6, 28, 1. Ed è (*la camamilla*) fra le medicine, che più vagliono alla stracchezza, che null'altre.

STRAFIZZECA. 6, 17, 1. Alla doglia del capo per freddo si faccia gargarismo della colatura della sua decozione (*della brettonica*) in aceto colla strafizzeca insieme.

E cap. 109, 1. La strafizzeca è calda e secca nel terzo grado, ed è seme d' un' erba così appellata, la quale è di grande efficacia, ed è detto capopurgio, perocchè purga il capo dalla flemma, e asciuga l' uvola, e fa schifare la reuma, e lo stomaco mondifica.

STRAMBA. 2, 28, 11. Palladio comanda, che si colgano i semi maturi della spina, ovvero pruno che si chiama rovo canino, e mescolinsi colla farina de' leri, con l'acqua macerata, e poi in tal maniera si mischino nelle funi vecchie della stramba, che fra le funi si conservino insino al principio della primavera.

STRAME. 1, 12, 5. Procuri, se lo strame da metter sotto le bestie vi manca.

STRANGUGLIONE. 9, 16, 1. Sono ancora altre gangole intorno al capo del cavallo, delle quali alcune sono sotto la gola, le quali accidentalmente crescono per gli umori del cavallo, infreddato, che dal capo discendono ad esse, per lo crescimento delle quali enfia tutta la gola, e costrignesi la via del fiato, ch' esce per via della gola, per la qual cosa il cavallo appena può respirare, e questa infermità volgarmente s' appella stranguglione, la cui cura è cotale.

STRANGURIA. 5, 18, 9. Se si darà uno esagio delle sue corteccie o foglie, o dell' arbore con vino e mangiare, ottimamente sovviene alla stranguria.

E 6, 94, 3. Contro a stranguria, e dissuria ec. si dia il vino della decozione del suo seme, e di sassefrica.

STRANIERE. 9, 82, 2. Il maschio (*pagone*) l' uova, e i figliuoli suoi perseguita, siccome stranieri, infin a tanto che non vegga lor segnale di cresta alcuna.

STREGGHIARE. 9, 5, 1. La mattina per tempo se ne cavi fuori e si forba, e si stregghi per tutto.

STRETTOIO. 5, 48, 12. Messo in pannolino bianco, si prema fuori con lo strettoio.

STRETTURA. 2, 23, 22. Con vinco sottile e fesso, o con cordella con poca strettura si leghi.

STRIDENTE. 9, 96, 2. Le quali (*pecchie*) prima sanza piedi nascono, e incontinente con le stridenti ale si mischiano, e si levano in alto.

STRIDIRE. 9, 82, 2. Il desiderio di usar con la femmina il maschio (*pavone*) dimostra, quando la bellezza della gemmata coda sopra di sè volge, e correndo stridisce.

§. 1, 11, 2. Quanto alla bontà della rena è da sapere, che quella, la quale presa con mano stridisce, è utile a colui che vuole edificare.

STRIGIO. 6, 104. Lo strigio, solatro, e morella è una medesima erba.

STRIGNENTE. 10, 31, 1. Presso al laccio sia un forte cannello strignente il laccio.

STRIGNIMENTO. 9, 63, 4. Ancora enfiano i buoi per costipamento, cioè per istrignimento di ventre.

STROFINIO. 9, 6, 1. Quando per

lo spazio d'un mese sanza sella sarà cavalcato, gli si ponga soavemente la sella, e sanza strofinio, e sanza romore.

STROPICCIATO. 5, 8, 8. L'empetiggini, o lentiggini stropicciate con quella rimuove.

STROZZULE. 5, 14, 6. Anche il lor sugo (*delle more*) vale molto al dolor della gola, e dello strozzule, e dell'uvola.

E cap. 18, 6. Ed esso mele diventare in tanto medicinale, che fattone beveraggio, curi l'arterie, e lo strozzule.

STRUMENTALE 2, 25, 6. Il calore del luogo è si come strumentale.

STRUMENTALMENTE. 2, 21. 1. I quali strumentalmente servono alla virtù formativa.

STUCCARE. 1, 9, 2. Le quali giunture si deono poi dentro stuccare con calcina viva intrisa con olio.

E 9, 66, 3. Il loro sterco (*de' buoi*) è buono a letaminare i campi, e alberi, e a stuccare i granai, e certi altri vaselli, e canestri.

STUDIARE. §. III. 1, 12, 2. Appresso dee studiare, ed esercitar la famiglia.

STUOIA. 3, 10, 1. In su lenzuoli, o stuoie al sole (*i fagiuoli*) si seccano.

STURATO. 4, 41, 8. E 'l vaso sturato in fino al dì seguente si lasci, e sarà chiaro nel seguente dì, o nel terzo.

STUZIO. 6, 112, 1. Lo stuzio, e 'l cavolino salvatico sono una medesima cosa.

SVAPORAMENTO. 4, 47, 5. Lo svaporamento dell'aceto caldo fa pro alla malagevolezza dell'udire.

E 5, 1, 19. Anche impedimentisce che lo svaporamento, che si fa dalle parti di sotto, non pervenga alle radici.

SVAPORARE. §. 9, 25, 2. S'incendono a mezzo la fronte, acciocchè gli umori freddi riscaldati sieno costretti a svaporar fuora.

SUBALBIDO. 4, 48, 9. La sua umidità è menomata, e fassi di colore subalbido, cioè sotto bianco.

SUBLIMAZIONE. 1, 4, 6. La sublimazione, e distillazione rettifica l'acque malvage.

SUCCEDEVOLE. 4, 14, 3. Per questa tortura nasce infra la legatura la succedevol materia, e non fa alcuna offesa all'uve nascenti.

SUCCESSIONE. 5, 29, 3. Cogliesi il suo frutto (*del ginepro*) allorchè dimostra per successione colla nerezza, ovvero rossezza la sua maturitade.

SUCCHIARE. 5, 8, 5. Alcuni del mese di Febbraio succhiano il pedale dalla parte di sotto con pertugio torto in modo, che non trapassi.

E 11, 28, 3. Se l'arbore fa frutti verminosi, succhisi il tronco sopra le radici, e nel foro si metta conio di quercia.

SUCCHIELLO. 2, 23, 33. Fori la pertica, ovvero bastoncello verde de' detti legni con sottile, e aguto succhiello.

SUCCIANTE. 6, 1, 8. Perchè son dure, non succianti gli umor de' luoghi, imperò non tanto, quanto le piante acquistano proprietà de' luoghi.

SUCCIARE. 9, 98, 4. Nella quale aggiungono lana pura, la quale succiano alcun tempo, acciocchè di troppo bere non s'empiano.

SUDDIVIDERE. 2, 23, 12. Ma questo modo, e 'l secondo simigliantemente si suddivide in più modi.

SVELLIMENTO. 9, 15, 2. Se per lo svellimento, ovvero scarnamento suo, s'apra vena alcuna, e faccia sangue, allora incontanente si prenda, e stretta con le mani con filo di seta strettamente si leghi.

SVENTOLARE. 3, 7, 10. Alla cui conservazione molto fa pro, se spesse volte si ricerchi, che i monticelli da strano calore non sieno infetti, la qual cosa quando avvenisse, con la pala si rivolti, e sventoli pe' granai.

E 5, 19, 15. Se non vorrai far tostamente l'olio, converrà, che gittandole in monticelli (*l' ulive*) le sventoli.

SVEZZARE. 9, 77, 11. Quando i porcelli sono svezzati dalla poppa, se 'l podere, e 'l luogo il dà, si suol dar loro, la vinaccia, e i granelli dell'uve.

SUFFICIENTEMENTE. 2, 15, 1. È adunque prima di necessità di aprir la terra, imperciocchè altramente nè riceve i semi, che vi si gettano, nè quegli cho ha in sè, sufficientemente manda fuori.

SUFFOCAZIONE. 6, 8, 2. Contra la suffocazione per funghi deasi lo sugo suo (*dell' assenzio*) con aceto e acqua calda.

SUFFUMICARE. 4, 29, 1. I vasi innanzichè vi si metta il mosto, con acqua salsa pura, e con ispugna lavar si convengono, e con incenso suffumicare.

SUFFUMICAZIONE. 6, 7, 2. La suffumicazion di lui fatta i mestrui provoca.

SUFFUMIGIO. 5, 35, 4. Avicenna dice, che se ne farà suffumigio alle femmine quando avranno gran desiderio di giacer con uomo, guarranno.

SUGARE. 2, 3, 2. Usano le piante il nutrimento, ovvero il sugano a sè spezialmente puro, e convenevole, e simigliante a loro.

SUGGELLATO. 9, 95, 4. I fori debbono esser piccoli, e le fessure dell' alveario ottimamente suggellate.

SUGNA. 6, 74, 2. I dimestichi (*gigli*) se saranno pesti con sugna vecchia, o in olio cotti, maturano il freddo apostema.

E 9, 77. 14. La lor sugna (*de' porci*) è buona per ugnere calzamenti, e conservargli, e in molti unguenti da curare infermitadi.

SUGNACCIO. §. 3, 7, 12. La farina del grano mischiata col mele sana i cossi della faccia, e alle mammelle per congelazione del latte indurate, con sugnaccio, e vino cotta la durezza mollifica.

SUGO. 2, 4, 1. Egli è da sapere che siccome negli animali, così eziandio nelle piante è una cosa, ch' è in potenzia a ciascuna parte della pianta, e chiamasi sugo, ec. Il sugo è umore per li pori della radice attratto a nutricare tutte la pianta, il quale si distribuisce per le parti dalla pianta dalla virtù nutritiva.

SUGOSITA'. 11, 17, 1. In quello dove è poca durezza, e molta sugosità, ottimamente (*l' innestamento*) s' appiglia.

SUGOSO. 2, 12, 5. Nel verno, quando le piante si costringono dalla parte di fuori, dalla parte dentro si trovan sugose molto più, che nella state.

SVIARE. 5, 1, 13. In cotal maniera la nociva moltitudine delle formiche predette impedita dall' usato salire dall' arbore, si svierà per forza.

SUO. §. I. 4, 8, 3. Non così agevolmente tralignano, ovvero si partono dalla sua generazione quelli, che di colal luogo si colgono.

E 5, 12, 14. L' accetose, e acerbe (*mele*) generano flemma, e putredini, e febbri per la proprietà del suo umore e della sua crudità.

SUOLO. §. II. 9, 66, 2. Altri (*buoi*) sono di perfetta etade, i quali propriamente per le loro forze sono da mettere alla fatica; e le lor cuoia sono ottime per far suola di calzari.

SUPERBIENTE. §. 5, 1, 7. Se l'umore superbiente non si spanda per lato, ma mandi i rami in alto, si dee ricidere in quel luogo, dove i rami più convenevolmente cresceranno.

SUPERFLUITA' •3, 16, 6. Anche se ne fa impiastro (*dell' orzo*) con mele cotogne, e aceto sopra lo

gotte de' piedi, e cessa il discorrimento delle superfluità alle giunture.

SUPPALLIDO. 4, 48, 9. Sono altri colori intra questi, cioè glauco, e rosco, i quali sono intra 'l rosso e 'l bianco, e 'l pallido, e 'l suppallido, i quali sono intra l' aureo e 'l citrino.

SUPPOSITORIO. 5, 2, 13. Anche vale (*l' olio delle mandorle*) a provocare i mestrui, se se ne farà suppositorio con trifera magna.

E 6, 9, 2. Di quella, e d' olio comune si faccia suppositorio.

SUPPOSTA. 6, 91, 2. Ma se addivenisse per vizio delle budella di sotto, si faccia supposta della sua polvere (*del psillo*).

SUR. 10, 33, 5. La cui parte di sotto sia sur un bastoncello piccolo.

SUSINO. 5, 21, 1. Il prugno, ovvero susino è arbore noto.

SUSORNO. 5, 49, 3. Contro la frigidità del cerebro si dia la sua decozione (*del ramerino*) in vino, e lo 'nfermo riceva il susorno col capo coperto.

SUSURRATO. 9, 99, 3. Fanno (*le pecchie*) dentro alla casa il susurrato più grave.

SUVERATO. 10, 36, 1. Questa rete è molto lunga, e assai ampia, e fina, avente corda dall' un lato piombata, e dall'altro suverata.

SUVERO. 5, 64, 1. Il suvero è un arbore, che fa ghiande più serotini, che la quercia, la cui corteccia è grossa, leggieri, e ottima per pianelle.

T

TAGLIAMENTO. 2, 8, 4. Conciossiecosachè l' uno, e l'altro arbore sia di rara sustanzia, comunica la sua virtù all' altro, e così delle virtudi mischiate nel luogo del tagliamento è fatto sugo di mescolate virtudi.

TAGLIATURA. 2, 7, 7. Meglio si appicca, e vive il ramo tagliato per lo traverso con tagliatura alquanto lunga, che quello, ch' è tagliato per lo diritto circularmente cioè a tondo.

TAGLIENTISSIMO. 2, 23, 27. Sia la corteccia levata sottilmente con taglientissimo scarpello in tal modo, che la gemma non riceva lesione.

TAGLIERE. 5, 32, 1. Se ne fanno (*dell'amedano*) convenevolmente taglieri, e bossoli, li quali radissime volte fendono.

E cap. 33. L'acero è arbore assai grande, il quale si truova nell' alpi, ottimo per far nappi, e scodelle, e taglieri.

TAGLIUOLA. 10, 32, 1. Volpi e lupi massimamente si pigliano con tagliuola di ferro, che intorno a se hae molti ramponi aguzzati, ed eglino hanno intorno ad esse un anello presso al luogo, ove annodati si volgono, al quale si annoda un pezzo di carne, e ogni cosa s' occulta fuor, che la carne.

TALEA. 5, 8, 1. Seminasi nel mese di Marzo in molti modi, cioè con seme, con ramo, e con glaba, cioè talea.

E cap. 16, 1. Piantasi (*il nespolo*) nel mese di Marzo, o di Novembre con talee.

TALLO. 6, 101, 4. E quel medesimo adopera il sugo pestato, e i suoi talli, ovvero cime giovani fritte nell' olio.

TALPA. 6, 2, 17. Contro a' topi, e talpe fa pro negli orti gatte, o mansuete, e dimestiche donnole.

TAMERIGE. 5, 60, 1. Il tamarisco detto tamerige, è arbore, il quale ha foglie strette, e sottili sempre verdi.

TANA. 10, 34, 2. Le volpi nelle tane loro si prendono in questo modo.

TARDARE. §. III. 6, 22, 9. Avicenna dice, che la sua decozione (*del cavolo*) e 'l seme tardano l' ebrietade.

quello, che sopra terra si dee murare.

TENACITA'. 5, 9, 2. E generalmente si fa di quello tutte quelle cose, le quali richieggono durezza e tenacità di legno.

TENDERE. §. I. 10, 17, 11. Due reti assai lunghe e alte ec. che volgarmente si chiamano pareti, e tendonsi in prati, ed in vie, ed in campi, e presso ad acque ec.

TENEBROSITA'. §. I. 8, 1, 6. Sia chiuso dalla parte contraria per la tenebrosità e pestilenza de' venti, che quindi soffiano. *(Il lat ha: turbolentiam).*

TENEBROSO. §. 4, 48, 2. Il vino ec. l'oppilazione del fegato lieva e apre la tenebrosa fumosità, e la tristizia generata dal cuore scaccia, e i membri di tutto il corpo fortifica.

TENERE, *aver sapore.* 1, 4, 14. L' acque che tengon ferro, risolvono, cioè distruggono la grossezza della milza ec., quelle che tengono rame sono utili alla corruzione della complessione.

TENERE *neut. pass.* §. VII. 5, 48, 10. Quando seguiterà quasi a far filo (*lo zucchero*) se lo toccherai col dito, o che pendente si tenga alla mestola, sarà cotto.

§. XII. 9, 23, 2. Per le quali cose indebolisce il cavallo, intanto che appena si può sulle gambe tenere.

§. XIII. 2, 15, 5. Nel tempo nel quale un poco la terra è bagnata e non ha tanto d' umore che le sue parti in sè si tegnano.

TENERETTO. 9, 68, 3. Allora che il cominciamento della rugiada fa laudabile per sua suavità la tenerctta gramigna.

TENERITUDINE. 4, 11, 10. Conciossiacosachè in niun modo paia approvar la ragion naturale per la molta teneritudine della gemma.

TENERUME §. 6, 68, 1. Si prenda il tenerume del lentischio, e si faccia bollire, infinchè sia consumato l' aceto.

TENSIONE. 1, 5, 8. Avviene a tutti loro asma, tensione cioè distendimento di nervi, ed epilessia.

TENUITA'. 2, 13, 13. Spesse volte passano e si mutano in altra spezie, per la tenuità del cibo, e del letame.

TEPIFICARE. 2, 22, 6. Poichè sarà tratta (*l' acqua*) sia in alcun luogo posta, e 'l sole l'abbia tepificata, e corrotta.

TEREBINTO. 9, 98, 1. I frutti sieno ec. roveri, bossi, terebinto, lentischio, cederni, tigli, leccio minore, e i tassi, e i pini si levin via.

TERIACA. 5, 11, 5. Universalmente (*la corteccia dell' alloro*) è teriaca a tutti i veleni bevuta.

E cap 14, 8, La corteccia del moro è teriaca del jusquiamo.

TERMINANTE. 2, 25, 5. Dal profondo della terra si tira (*l'acqua*) e mescolasi bene, e digestisce dal caldo del luogo terminante.

TERRA. 2. 26, 1. La terra è uno degli elementi delle cose generate, il cui natural luogo è nel mezzo di tutto l' universo.

§. II. 2, 25, 5. La terra dolce, la quale abbonda nel caldo dissolvente e nell'umido vaporante spessamente si lieva in colli ed in monti, e la terra di molta salsuggine si abbassa giuso.

TERRAZZO. 9, 80, 4. Conciossiacosachè fosse in un luogo, che si chiama ager laurentanum, nel quale era un luogo con un alto terrazzo, ovvero triclinio.

TERRENO. 2, 16, 7. I troppo magri e maninconici terreni per la secchezza non sono alle biade convenevoli.

TERRESTRITA'. 1, 4, 17. Sono acque costrette, e che lungo tempo ricevono terrestritadi.

E 2, 6, 1. La materia della foglia in tutte le piante è l' umore acquoso alquanto mutato, e mescolato non ben digesto, e purgato dalla feccia della terrestrità.

E cap. 13, 5. Il corpo della pianta ha bisogno di tal cibo, che sia indurabile, e seccabile per la terrestrità.

TERZA. 4, 22, 4. Se le uve si colgano dopo terza, quando la rugiada è risoluta, e che l'aria sia calda, e chiara il vino sarà più poderoso, e miglior da durare.

TERZARE. 2, 20, 2. Del mese di Settembre s'arerà la terza volta il grasso campo, e quello, il quale avrà per uso di tener l'umore, avvegnachè nell' umido anno si possa terzare innanzi.

TERZUOLO. 10, 9, 1. Tutti questi falconi son femmine, e i lor maschi son chiamati terzuoli, e son detti terzuoli, imperciocchè tre per nidio ne nascono insieme, due femmine, e'l maschio, e però terzuolo è chiamato.

TESO. 9, 7, 1. Il ventre lungo, e l'anche lunghe, e tese.

TESSITURA. §. I. 11, 15, 1. Le cortecce nelle piante sono siccome il cuore negli animali, il quale non è generato per tessitura, e ordinamento di vene, ma per umor di vene mandate alla superficie.

TESTICOLO. §. I. 6, 106, 1. I suoi testicoli (*del satirione* o *sia appio salvatico*) confetti con mele provocano il coito.

§. II. 6, 127. 1. Il testiculo del cane è un'altra spezie di satirion ed è nelle foglie, e nel gambo simigliante a' testicoli della volpe, e la sua radice è di due nodi, perocchè ha uno tondo di sopra, e un altro di sotto, e l' uno è molle, e l'altro è duro, e pieno, e in quello è superflua umidità.

§. III. 6, 127. Il testiculovulpis è buono e dolce al gusto, e preso col vino dà talentò d' usar con femmina, e dà a ciò aiutorio; ed è caldo e umido, ed è specie di satirion.

TESTO. §. III. 5, 7, 16. Miglior è quel (*pane*) ch' è cotto nel forno imperocchè tutto egualmente si cuoce, ma quello ch' è cotto in testi, è piggiore.

E 5, 18, 2. E sotto essa si dee mettere o pietre o testo, secondo Palladio.

TESTUDINE §. I. 9, 12, 1. Di tutte le superfluità della carne, le quali nascono intra 'l cuoio e la carne che volgarmente si chiaman gangole, testudini, o scrofole, di-co ec.

TETRAIT. 6, 124, 1. Il tetrait cioè l'erba giudaica, è calda e secca nel terzo grado.

TETTOLA. §. 9, 76, 2. Colui, che vuole ordinare, e far greggia delle capre, conviene nel suo eleggere considerі prima l'etadi ec. Nella lor forma si dee guardare ec. che abbiano sotto 'l mento due tettole pendenti, perchè queste cotali sono più fertili e fruttuose.

TIBURTINO. 1, 11, 4. Quanto alla calcina, dico, che si debbe fare di duro sasso, e bianco tiburtino, o colombino di fiume.

TIEPIDO. 6, 6, 1. Ogni stato del ciel sostiene (*l'anice*), ma più del tiepido si rallegra.

TIGLIO. 1, 11, 6. L'uno e l'altro salcio, e 'l tiglio sono necessarj alle sculture, ed intagli.

TIGLIOSO. 5, 27, 4. Il legno del sorbo è sodo, e non tiglioso, ma agevolmente frangibile.

TIGNUOLA. 3, 2, 2. Columella comanda, che 'l grano non si rimeni, perocchè più si mescolano le tignuole, o altri animali, che l'abbiano a offendere.

TIGRANE. 9, 88, 1. Di quelli (*colombi*) che vi si mettono, migliori sono i sassaiuoli, e dopo quegli sono i tigrani, così dalla gente per lo color delle penne chiamati.

TIMO. 6, 129, 1. Il timo è un'erba molto odorifera, il cui fiore è epitimo appellato, ed è questo fiore medicinale, perocchè egli ha virtù di purgar la malinconia, e la flemma, e però vale contr' al-

la quartana, e l'altre maliaconiche infermità.

TIMONE. §. I. 3, 7, 8. Dal dosso di quel medesimo carro due brevissimi timoni si ficchino.

TINACCIO. 4, 44, 7. Allora ottimamente si lavi, e nell'ultimo si risciacqui con acqua calda bene insalata, ed in questo modo si curano i tinacci.

TINCA. 9, 81, 2. Ma se sarà di lago, ovvero di stagno, che sia lotosa, meglio sarà per quelle tinche, le quali a modo di porco, si dilettano del fango.

TINO. 1, 13, 3. Procuri i vaselli del vino, e le tina, e gli altri vaselli, se sono assai o pochi.

E 4, 24, 1. Messe l'uve nel tino incontanente co' piedi premere si convengono da coloro, i quali sono ordinati a ciò.

TIRARE. §. XIV. 1, 3, 4. I quali *(venti occidentali)* se soffieranno ovvero trarranno in fine della notte, e nel cominciamento del dì, verranno dall'aere, nel quale il sole niente averà operato.

TISICO. 5, 48, 5. In quel medesimo modo si fa il mele violato, e vale a tisichi, che hanno febbre, dato con l'acqua tiepida.

TITTIMAGLIO. 9, 99, 4. Dopo i freddi digiuni del verno i tittimagli, i fiori amari dell'olmo, che prima nascono desiderosamente appetiscono.

TOCCAMENTO. 4, 18, 1. E 'l toccamento *(dell'uve)* con morbida giocondità calloso.

TOMBA. §. II. 1, 6, 1. In che maniera sono da far le corti, ovvero le tombe nella villa, per cagion dell'abitazion del signore, e de' lavoratori ec.

E num. 13. Delle tombe, che si possono far degli alberi artificiosamente intorno alle corti, si riserba al libro ottavo.

TONDERE. 9, 70, 1. Del mese d'Aprile ne' luoghi caldi si tondano le pecore e i serotini agnelli si segnino.

TONDUTO. 9, 70, 1. Le tondute pecore aiuterai in questo modo.

TOPINO. 9, 58, 1. L'asino dee essere ec. di strette, e forti membra, e di color nero, ovvero topino, o rosso.

TORBIDO. 1, 4, 13. L'acqua torbida genera pietra, e oppilazione.

TORCERE. §. IV. 9, 18, 1. Se la doglia sarà per superfluità d'umori, o di sangue, la qual cosa si conosce, perocchè si torce, ed i suoi fianchi si muovono sanza alcuno enfiamento.

TORDAIO. 9, 93, 3. Quando bisogno è, che di questi si prendano, dal tordajo si traggono.

TORSIONE. 6, 24, 1. Il vino della sua decozione *(del comino)* ec. mitiga il dolore e torsione delle budella.

TORTAMENTE. 4, 11, 6. Si tagli la vite, che dee innestarsi, tortamente infino alla midolla, ovver presso a quella.

TORTEZZA. 2, 8, 10. L'umore più lungamente dimora in cotal modo, sì per la tortezza, e sì ancora per la sodezza.

TORTOLA. 9, 92, 1. Per le tortole si dee far il luogo grande, se multitudine nodrir ne vorrai.

TORTUOSITA'. 2, 24, 4. I quali nodi tengono l'umido nelle loro tortuositadi, e pori trasversali infino a tanto che si maturi, e pervenga a soave sapore.

TORTURA. 4, 14. 3. Per questa tortura nasce intra la legatura la succedevol materia, e non fa alcuna offesa all'uve nascenti.

TORZIONE §. 9, 23, 1. Questa infermità ec. si fa nel ventre del cavallo, la quale induce torzioni, e fa rugghiamento nelle budella.

TOSTANO 9, 8, 3. Il cavallo, che tiene il tronco della coda strettamente intra le cosce, è forte e ferente secondo la maggior parte ma non è tostano.

TRAFITTA. 6, 64, 3. Plinio dice, che le sue cipolle *(del giglio)*

cotte col vino sanano le trafitte de' serpenti, e la malizia, e 'l velen de' funghi.

TRALCIO, 4, 18, 5. Alcuna volta il freddo non l'uccide tutta *(la vite)* ma solamente i nuovi tralci che per tenerezza del legno, e grandezza della midolla difendere non si possono.

TRALIGNARE. §. 5, 12, 7. Anche invecchia molto tosto questo arbore *(il melo)* e nella sua vecchiezza incattivisce, e traligna.

TRALUCERE. 9, 86, 5. A sperarle quelle *(uova)* che tralucono son vane, quelle, che non tralucono, son piene.

TRAMEZZARE. §. II. 9, 91, 1. Questo è quasi tutto l'anno, e solamente tramezzano da mezzo Dicembre a mezzo Marzo, e fanno due pippioni por volta, i quali insieme crescono, e hanno le lor forze, quando le madri partoriscono gli altri.

TRAMEZZO. 5, 39, 2. Delle canne si fanno i pali, e le pertiche nelle vigne e stuoie, delle quali i poveri fanno tramezzi nelle lor case.

TRAMORTIMENTO. 5, 48, 7. Vale *(il zucchero rosato)* contro il vomito collerico, e contro il tramortimento, contro la cordiaca, cioè passion del cuore.

E 6, 16, 1. Contra 'l tramortimento, e contra la cordiaca si dia la sua decozione *(del bassilico)* con acqua rosata.

TRAMORTIRE. 6, 128, 1. Ha natura *(il fiore del timo)* di far tramortire, e inducere angustia de' membri d'entro.

TRAMUTARE. 4, 35, 1. Quando si tramuta il vino a luna piena, diventa aceto.

TRANGHIOTTIRE. 9, 94, 3. Le pecore, e le caprette debbono esser rimote dal luogo delle api ec. e ancora le vacche, acciocchè la rugiada non tranghiottiscano, ed atterrino l' erbe nascenti.

TRAPIANTARE. 5, 20, 4. Ne' temperati nell' uno o nell' altro tempo il pero acconciamento si pianta e si trapianta.

TRAPPOLA. 10, 35, 1. I topi si pigliano e uccidono in molti modi; uno modo è con gatte dimestiche che si tengono in casa: l' altro modo è con trappole, che si fanno di piccol legno cavato, nel quale cade un altro legno piccolo grave, e tiensi sospeso con un piccolo fuscello sotto 'l quale si pone un poco di cotenna di porco.

TRASCEGLIERE. 5, 12, 6. Se per ispessezza de' frutti si caricassero troppo i rami, sì se ne deono del mese di Giugno e di Luglio trascerre tutti i viziosi.

TRASMUTABILE. 2, 13, 1. In tutte quelle cose, le cui sustanzie son trasmutabili molto s'aiuta per arte *(la natura)* e per coltivamento, acciocchè in meglio di peggio si trasmuti.

TRASMUTARE 2, 23, 10. Questo innestamento si chiama tagliatura ovvero tagliare, il quale non muta la pianta in altra spezie, ovvero generazione, ma falla di salvatica in dimestica trasmutare.

TRASMUTAZIONE. 2, 8, 2. Ancora è un altro modo di trasmutazione di molte fatte, siccome potrà certissimamente provar ciascuno, il quale si sperimenta in sì fatte cose.

TRASPARENTE. 4, 19, 1. Il loro granello sia dalla luce trasparente e risplendiente, e 'l toccamento con morbida giocondità calloso.

TRASPARENZA. 2, 4, 3. In molte piante, quando il calor respira, rimane molto umido terrestre viscoso, e lucido per molta diafanità, cioè trasparenza.

TRASPIANTAMENTO. 6, 2, 12. Il traspiantamanto si fa quasi di tutte erbe, trattone spinaci ec. in ogni tempo, nel quale le piante alquanto saranno cresciute.

TRASPIANTARE. 2, 2, 2. Questo

propriamente non piantare, ma traspiantare s' appella.

TRASPONERE. 2 2, 2. Tutti da un luogo ad altro si trasportano, ovvero traspongono.

E 2, 22, 8. Quando la pianta dimestica, ovvero salvatica si traspone, la parte volta al meriggio si segni con segnale rosso, o in altro modo.

TRASPOSTO. 2, 22, 8. Quando la pianta dimestica, ovvero salvatica si traspone, la parte volta al meriggio si segni con segnale rosso o in altro modo, acciocchè trasposta sia volta, e incontra posta a' medesimi cardini del cielo, a' quali dinanzi era stata.

TRASVASARE. 4, 37, 1. Messo il vin nel vaso dopo alcun tempo da trasvasare è in altro vaso pianamente.

TRASVERSALE. 2, 24, 4. I quali nodi tengono l' umido nelle loro tortuositadi, e pori trasversali infino a tanto che si maturi, e pervenga a soave sapore.

TRAVASARE. 4, 35, 1. Conviensi il vino travasare a' venti settentronali e non meridionali.

TRAVERSALE. 3, 7, 6. E le zolle si rompano, e i solchi si rimondino, così i diritti minori, come li traversali solchi maggiori per le inferiori parti de' campi impressi.

TRAVERSARIA. 10, 36, 3. Anche si pigliano *(i pesci)* ne' fiumi, e in tutte spaziose acque con rete, la quale alcuni chiamano traversaria, che è composta di tre reti che le due son grosse, e rade, e quella dol mezzo sottile, e fitta, ed ha nell' un lato piombo, e nell' altro suveri, e se sia molto lunga, abbia alcune zucche secche, acciocchè stia diritta nell' acqua.

TRAVERSATO. 9, 8, 1. Il miglior cavallo, che sia, è quello, il cui volto è ampio, e il cui vedere è a lunga, e acuto, ed è ben traversato (*cioè* grosso, ben ossuto, bene unito, atticciato).

TRAVERSO. §. IV. 2, 17, 3. Se la terra è poco abbondevole per umore, alcun temperamento riceve, imperocchè si cava con fossati per traverso.

TRAVOLTO. 1, 5, 2. La pianta, secondo che dice Platone, è simigliante alla figura d'un uomo travolto cioè che abbia il capo di sotto.

TREBBIANO. 4, 4, 4, È un' altra maniera d' uva, la quale trebbiana è detta, ed è bianca col granello ritondo, piccolo, molti grappoli avente.

TREBBIATO. 6, 23, 1. I suo' semi (*della cipolla*) trebbiati durano un anno solamente, ma sospesi ne' gusci si conservano per tre anni sanza lesione.

TRECCIA. 6, 10, 13. E poi si mettono in resta, ovvero treccia (*i fichi secchi*) ed anche si lasciano al sole due, o tre dì.

TREMENTINA. 9, 40, 1. Prendasi fien greco, trementina, squilla, seme di lino, e le radici del malvavischio in egual misura.

TREMOLOSO. 6, 22, 10. Il cavolo conforta i nervi, onde vale a' paralitici, e a' tremolosi.

TREMORE. 5, 17, 6. Anche conforta il cuore, e rimuove il suo tremore.

TREMULA. 2, 8, 1. Tagliati i predetti arbori vi crescono sopra i loro ceppi arbori che si chiamano tremule e arbori, che si chiamano mirici.

TRENTESIMO. 9, 85, 2. Il trentesimo giorno i maturi polli (*del fagiano*) nascono al lume, cioè escono dell' uovo.

TRIACA. §. I. 1, 4, 14. Avvègnachè a colui, che ha flusso, e spesso faccia utilitade la predetta acqua torbida, e tutte le grevi acque e pesanti, perchè nel ventre si ritengono, nè tosto discendono, ma le sue triache souo le cose untuose e dolci.

E num. 17. Di quelle cose che rimuovono le malizie di diverse acque, sono le cipolle, perocchè sono siccome la lor triaca.

TRICLINIO. 9, 80, 4. Conciossiacosachè fosse in un luogo, che si chiama ager laurentanum, nel quale era un luogo con un altro terrazzo, ovvero triclinio.

TRIFERA. 5, 2, 14. Vale (*l' olio di mandorle*) a provocare i mestrui se se ne farà suppositorio con trifera magna.

TRIFOGL'O. 2, 26, 3. Quella (*terra*) è utile a seminarvi grano, la quale naturalmente, e per sè medesima produce l' ebbio, e 'l vinco, e grassa gramigna, la canna, il trifoglio, e i grassi rovi.

TRIPLICE. 11, 14, 1. Sette cose sono, senza le quali al tutto niuna pianta nasce, cioè triplice calore del cerchio celestiale, del luogo, e del seme, e triplice umore cioè di materia seminale di terra. e di piova.

TRISTEZZA. 4, 48, 17. Il vino odorifero ec. la tristezza e angoscia caccia, imperocchè mondifica il sangue da cosa putrida, la quale sia nel cuore.

TRITAMENTO. 2, 15, 1. La terza è il mischiamento de' campi insieme, la quarta è il suo tritamento.

TRITO. 9, 82, 5. Si dia loro (*a paoni*) porro minuzzato trito, ovver cacio fresco.

TROJA. 9, 77, 1. I verri si deono eleggere grandissimi ec. e che sieno lussuriosi, di tempo d' un anno, i quali insino al quarto anno si possono mettere alle troje.

TRONCAMENTO. 2, 8, 9. Ma intorno alle piante si dee aver considerazione in potar quelle per troncamento di parti spinose, e superflue.

TRONCO. 2, 8, 3. Il ramo di quel medesimo arbore nel medesimo tronco s' innesta.

E 5, 51, 2. Alla quale farà gran pro, se si ponga per quel medesimo filo, per lo quale ell' era stata prima sul tronco.

TRONCONE. 2, 23, 15. Il secondo modo, il quale si fa nel fesso troncone, ovvero pedale, si dee fare in questa maniera: cioè, che si seghi il troncone, ovvero pedale, e puliscasi di sopra al modo predetto.

TROTA. 9, 81, 2. Se l' acqua sia di fontana, ovvero di fiumi, in quella potranno ben vivere di que' pesci, che son nelle parti di Lombardia, cioè cavedini ec. e alcuni piccioli pesci, e forse trote.

TUBEROSITA'. 6, 60, 1. Contro alle fredde aposteme si prenda la detta erba tutta colle sue tuberositadi.

E appresso: A far bella e netta la faccia, e assottigliar la buccia, si faccia polvere sottile delle sue tuberositadi secche, e confette con acqua rosata.

TUELLO. 9, 55, 1. Tuello si è un tenerume d'osso fatto a modo di unghie, il qual nutrisce l' unghia (*del cavallo*) e ritiene in sè la radice dell' unghia; la cura è tale. Se 'l tuello sarà insino al fondo troppo dannificato, salutevolmente si cura col disolamento dell' unghia.

E cap. 50, 1. Gittando per la fessura alcuna volta sangue vivo, la qual cosa avviene per la lesion del tuello, ch' è dentro all' unghia conciossiacosachè questa infermità abbia cominciamento e capo dal tuello.

TUFO. 4, 6, 1. Il tufo, e gli altri più duri, ove per gelo si rilassano, e per sole, bellissime vigne fanno.

TUNICA §. 2, 4, 11. Allora cresce la pianta, quasi per alcuna tunica d' erba e di legno.

E num. 13. Le tuniche lignee per l' altre, che dattorno le vestono costringono la via delle midolle, e quasi la fanno insensibile, che non si vede.

E 5, 23, 7. I quali gusci non si aprono dalla parte di sopra, come diviene nella tunica, ovvero guscio della rosa, o del giglio o di altri molti fiori.

TURAMENTO. 4, 47, 5. Lo svaporamento dell'aceto caldo ec. apre le oppilazioni, cioè i turamenti del colatoio, onde esce la rema.

TURARE. 2, 13, 13. Turisi da ciascuna parte ottimamente con cera forte e spessa.

TURBOLENZA. §. I. 4, 40, 3. L'argilla dopo la bollitura del vino messa il purga di sotto, traendo seco alla feccia ogni turbolenza.

TUTTAVOLTA. 2, 13, 17. Tutto che non beano al modo, che beono gli animali, tuttavolta il beveraggio del padule si mischia nel loro letame.

E 5, 9, 1. Il cornio è un piccolo arbore, il quale, avvegnachè nasca ne' boschi, e sia comunemente arbore salvatico, tuttavolta dimesticar si può per via di cultivamento.

E 6, 22, 5. Le più cresciute e maggiori piante si deono porre, che, benchè più si penino ad apprendere, tuttavolta diventeranno più forti.

§. I. 9, 14, 5. Nondimeno tuttavolta menando i setoni, e fatigando il cavallo continovamente al modo che di sopra è detto.

TUTTO *avv.* § I. 1, 4, 6. Tutto che l'acqua piovana sia migliore tosto si corrompe.

V

VACCA. 9, 60, 1. Colui, che vuol comperar greggia da' mercatanti, dee principalmente osservare, che le vacche da far figliuoli sieno innanzi di perfetta, che d'imperfetta età.

VAJANO. 4, 4, 13. Sono altre molte maniere d'uve nere ec. vaiano, dentina, e portina, le quali avvegnachè sieno di gran dolcezza, e facciano buon vino, son quasi senza frutto, e troppo temono il mollume.

VAJEZZA. 5, 28, 2. Colgonsi le giuggiole nel tempo della vendemmia, quando dimostrano rossezza, e vaiezza. (*Il testo lat. ha;* varietatem).

VAJO. 5, 19, 12. Cogliesi l'uliva del mese di Novembre, allora che comincierà ad esser vaja.

E §. 5, 29, 3. Il suo legno (*del ginepro*) è rosso e bello, e alquanto vaio, e odorifero.

VAJOLATO. 12, 11, 2. Quando la uliva comincierà ad essere varia vaiolata, si coglie.

VAJUOLO §. 9, 90, 4. Anche nasce loro (*a' pippioni*) vajuolo intorno agli occhi, il quale gli accieca e massimamente del mese di Agosto.

VALERE. §. VIII. 8, 13, 4. O vi si piantino, e varrà meglio, salci, od olmi.

VALLICELLA. 2, 22, 10. Ne' luoghi umidi, e che sieno in vallicelle, e freddi, più convenevolmente si piantano nel mese di Febbrajo e di Marzo.

VALLICOSO. 2, 18, *tit.* Della cultura del campo montuoso, e vallicoso.

VANGA. 1, 6, 6. E soprapposta ivi ancora la detta terra con le vanghe, ovvero con le pale, si disponga, e ordini secondo la forma delle ripe.

VANGATA. 6, 2, 4. Acciocchè l'una e l'altra vangata si ricuoca per beneficio del caldo, e del freddo.

VANTAGGIARE. §. I. 5, 19, 14. Sempre nuova virtù ripigliando, vantaggiano.

VAPORABILE. 2, 6, 3. Questa diventa più vaporabile, che'l rimanente di quel medesimo, che è nella sustanzia della pianta.

VAPORABILITA'. 2, 14, 2. Per la vaporabilitade permischia con sot-

tile mescolamento, e donagli leggerezza, e movimento.

VAPORANTE. 2, 6, 1. Due sono i vapori così nel ventre della pianta, come nelle altre cose vaporanti.

VAPORARE. 5, 10, 11. Di sotto ad essi, in luogo di sale, si metta cenere, che vapori quegli, e riscaldigli, ed asciughili.

VAPORAZIONE. 2, 1, 2. Nè mai di quella si formerebbe alcuna pianta, ma diverrebbe vana per vaporazione.

VAPORE. 2, 6, 1. Due sono i vapori così nel ventre della pianta, come nelle altre cose vaporanti, cioè vapore umido acquoso, e vapor secco, e ventoso. Il vapore umido è la materia della foglia, ed il vapor secco e ventoso è la materia de' frutti.

VAPOREVOLE. 2, 14, 3. Se l'acqua del lago ec. aggiunge nel luogo delle paludi, conviene che ec. per lo movimento faccia schiuma, e diventi vaporevole per la detta cagione.

VAPOROSITA'. 1, 5, 4. Coloro, che dimorano ne' profondi, e bassi luoghi, hanno molta vaporositade, e debolezza di fegato.

VAPOROSO. 1, 5, 5. Se hanno monti, che schifino i venti, diventano vaporosi.

VARIARE. §. 2, 12, 5. L'accidente, che molto varia, e aiuta la natura delle piante, è il cultivamento dell' umore.

VARIATAMENTE. 9, 68, 2. Le quali *(pecore)* variatamente sogliono pasturare in diversi luoghi l'uno dall' altro lontano.

VARIATO. §. I. 8, 6, 5. Acciocchè il fico produca variati frutti, prenderai due rami ec.

VASELLETTO. 5, 7, 5. Altri sono che in vaselletti pieni di ottimo vino le mettono *(le cotogne)*.

VASELLO 5, 18, 6. Del suo legno *(del noce)* si fanno ottimi scanni e belli soppidiani, e durabili, e tutti altri vaselli da riporvi gli arnesi.

VASO. 8, 7, 4. Se le melagrane acerbe ec. si mettano in vaso senza fondo ec. se ne caveranno ec. non solamente compiute, ma maggiori ec.

VASTO. 9, 2, 1. La forma delle cavalle dee esser di mezzana grandezza, perocchè non si conviene, che sieno vaste, nè minute.

UBERO. 9, 102, 8. Infra tutti i fori, che hanno cacchioni un foro maggiore, siccome ubero appare.

VECCHISSIMO. 4, 48, 8. Il vino mezzano è buono, perch' è temperato ec. ed imperò questo vino s'elegga, ed il vecchissimo si dispregi.

VECCIA. 3, 23, 1. La veccia doppiamente usiamo, ovvero per seme da cogliere, ovvero a cagione di segarla per nutricamento degli animali.

VEGETABILE. 2, 2, 1. Alcuni si generano per sè medesimi di mischiamento degli elementi, e per la virtù del cielo, la quale infonde vita vegetabile a tal mistura.

VEGETAZIONE. 2, 24, 3. Il sottile e poco umore non di leggieri si corrompe, o ne chiude il poro della vegetazione.

VEGETEVOLE. 6, 1, 2. Quella forma, ch' è di vegetevole anima meno vince in quello.

VELLO. §. II. 5, 1, 12. Prendi ec. un vello di lana, o di lino, o quantità di fieno, o di paglia, e si leghi attorno al pedale nella più alla parte delle piante.

E 9, 67, 1. La pecora conviene che abbia largo, o ampio corpo e che sia piena di molta e morbida lana, e con velli lunghi, e spessi per tutto il corpo ripiena.

VENA. §. IV. 2, 4, 11. Le vie, per le quali va il nutrimento nelle piante, son dette veni.

E num. 12. Cotale è la disposizione delle veni nelle piante.

VENA *blanda nota.* 3, 3. 1. La vena è di due maniere, salvatica e dimestica; la salvatica nasce tra il grano, conciossiecosa che la troppa umidità o intemperanza della terra si convertisca in vena ec. La dimestica è bianca, e non pilosa, e seminasi quando il grano.

VENDEMMIA. 4, 9, 4. Non è solamente d'una generazion di viti da porre ogni posticcio, acciocchè l'anno iniquo alla generazion della vigna, ogni speranza non tolga della vendemmia.

VENDEMMIANTE. 4, 22, 1. Altri più tardi vindemmianti, non solamente le vigne offendono, che sono già risolute le forze, ma ancora cotal vino e più passibile, e men durevole fanno.

VENDEMMIARE. 4, 22, 1. Utile è a conoscere, quando da vendemmiar sia, imperocchè alcuni, innanzi che l'uve sien mature, vendemmiano.

VENDEMMIATORE. 4, 14, 1. È a' vendemmiatori ad ogni vite è convenevole andamento.

VENENOSO. 2, 15, 8. Gli animali che ec. si generano ne' laghi sotterranei, son venenosi.

VENENTE. 4, 35, 2. Anche dicono che se 'l vino con la feccia lungo tempo dimori, che venente il calore, ella si gli s' incorpora, che del suo sapore si vizierà.

E 10, 33, 1. E 'l lupo venente, volendo pigliar l'oca, o l'agnello cade nella fossa col graticcio subitamente rivolto.

VENIMENTO. 3, 7, 7. Indi a quaranta dì si fa grande infino al venimento della maturità,

VENIRE *parlandosi di piante vale Crescere.* 2, 14, 5. Quella (*pianta*) che mezzanamente si bagna, alligna, e viene.

E parlandosi di biade vale Nascere. 3, 17, 4. E nella bobolca della mezzana saggina appresso di sedici corbe ne vengono, cioè se ne ricoglie.

VENOSO. 9, 12, 3. Tagliarle, e cavarlene colle mani, se saranno in luoghi nervosi, ovvero venosi.

VENTARE. 1, 5, 9. Ventano sopra quelle venti sottili, i quali vi manda innanzi il Sole.

E num. 15. Quando venta forte se avviene, che spiri vento, che adduca alcuno contrario più agevolmente si caccia, perchè è alla scoperta.

VENTIPIOVOLO. 6, 2, 13. Fassi ancor sarchiamento, quando per lo peso della terra, e per l'operazioni de' ventipiovoli, e calcamento degli andanti, la terra sarà troppo assodata.

VENTO. §. XVIII. 1, 3, 4. I quali (*venti occidentali*) se soffieranno ovvero trarranno in fine della notte, e nel cominciamento del dì verranno dall' aere, nel quale il sole niente avrà operato.

VENTOSITA'. 1, 4, 13. L' acqua tiepida ec. dissolve la colica, cioè il mal del fianco, e la ventosità della milza.

E 3, 4, 2. Il cece è di molto nutrimento, e inumidisce il ventre, ma genera ventosità ed enfiamento.

VENTOSO. 2, 6, 1. Cioè vapore umido acquoso, e vapor secco, e ventoso.

§. I. 2, 6, 2. Ed imperò i frutti, secondo una generazione si giudica, che sieno ventosi.

VENTRICINO. 9, 72, 2. Rappiglieremo il cacio di puro latte con presame dell' agnello, e del capretto di latte, colla pelliccina, che suole essere accostata loro a' lor ventricini. (*Il MS. Ricci ha:* co' ventrigli de' pelli).

VENTRICOLO. §. I. 9, 18, 5. Fatta tiepida, si metta in un ventricolo che abbia un cannello convenevolmente lungo, e grosso a modo di cristeo, e per quello strumento si metta la detta decozione nel ventre del cavallo dalla parte di sotto.

VENTUROSO. 6, 2, 3. La venturosa postura dell' orto è quella, alla quale lievemente il piano inchinato il corso dell' acqua discorrente per gli spazj spartiti fa discorrere.

VERDE *add.* §. I. 5, 2, 12. Le verdi *(mandorle)* son più sottili, e più laudabili, che le secche, per la loro umidità.

E cap. 48, 4. Quando avrà cominciato a bollire, vi si giungano quattro libbre di rose verdi.

E num. 2. La rosa è fredda nel primo grado, e nel secondo secca; e la verde come la secca si confà ad uso di medicina.

E 6, 9, 1. Le foglie sue *(dell'artemisia)* maggiormente che le radici si convengono in medicina e le verdi più laudabili, che le secche.

VERDEA. 4, 12, 8. Cotal potatura può esser servata nella zisica, o verdea.

VERDERAME. 9, 11, 2. Se mancasse il risagallo, si prenda in suo luogo calcina viva, e tartaro, orpimento, verderame polverizzati insieme.

VERDEZZA. 4, 18, 4. Avviene ancora spessamente, che poichè i tralci, e l' uve avrà prodotte, che per brina ogni verdezza perda.

VERDUME. 5, 1, 18. Si debba aver sollecitudine di radere alcuna cosa dell' asprezza della corteccia e levarne via il verdume, che di sopra vi è nato.

E num. 20. Nuocono anche molto le generazion dell' eruche, le quali rodono tutte le foglie, e 'l verdume, e guastano i fiori, sicchè il frutto al tutto perisce.

VERGA. 5, 1, 8. Si procuri, che il pedale in rami, e i rami in verghe, e le verghe in vette fruttifere si dividano.

§. III. 5, 38, 2. E fattone letto, toglie e costrigne la lussuria, rimovendo la polluzione, e 'l rizzamento della verga.

VERGELLA. §. 9, 9, 4. Anche se i coglioni del cavallo son molto grandi, è più rustico, e gli nuoce in sua operazione; e se la sua vergella sta sempre fuora, è più rustico, e non si dee cavalcare da onesto uomo.

VERGHEGGIARE §. 5, 9, 2. Del suo legno *(del cornio)* ec. si fanno ottimi denti di mulino, e manichi di martello, e vette di correggiato da battere il grano, e vette da vergheggiar la lana.

VERME. 3, 11, 1. Dassi la polvere sua *(del zit)* contr' a' vermi.

VERMENA. 5, 5, 2. Piantansi *(i ciriegi)* ponendo il suo seme ec. e le sue vermene, ovver pali.

VERMICELLO. 5, 1, 10. Sogliono le formiche guastar la pianta tenera, e crescente, o il nesto, e generare nelle frondi certi vermicelli, e raggrinzarle ed appassarle ec. *(Così nel MS. Ricci)*.

E appresso: Il tenero delle vette si purghi diligentemente da vermicelli.

VERMICOLOSO. 2, 9, 5. Così ancora le piante, le quali fanno i frutti vermicolosi, si curano.

VERMINOSO. 5, 1, 16. Se l'arbore è sì infermo, che produca i frutti verminosi, e pietrosi ec. si dee levar la terra intorno alle radici.

VERNACCIA §. 4, 4, 9. La greca, e la vernaccia, che avvegnachè appo noi buon vino facciano, fannone molto poco.

VERNALE. §. 9, 2, 1. E'l cominciamento di loro si dee fare dall' equinozio vernale infino al solstizio.

VERNERECCIO. 1, 5, 9. Avvengono loro febbri, nelle quali è caldezza, e freddezza, e febbri vernerecce, e notturne; *(cioè* che soglion venire in tempo di verno).

VERNIO. 12, 9, 1. Ne' luoghi caldi si semina in questo tempo il lino, che volgarmente si chiama vernio. *(Il T. lat. ha;* vernum).

VERSARE. §. I. 4, 31, 2. La bocca

U

lanconica ulcerosa, e fanvi utilitade.

ULIGINE. 2, 19, 10. L' uligine è duplicità, cioè secca e umida, e catuna è viziosa.

E num. 9. L' uligine è umor naturale della terra, che mai da quella non si diparte.

E num. 7. Questa è l' uligine secca, la quale continuamente tien secchezza, ed è secchità polverosa.

ULIGINOSO. 2, 19, 7. È un altro campo, che si chiama uliginoso ec. che non si poteva ridurre a coltivamento.

E num. 9. La terra uliginosa è quella, nella quale sempre ha umiditade.

ULIVA. 5, 19, 14. L' uliva, che fa olio, si dee ragunare in monticello, e nettarsi per ciascun dì in luogo tavolato, acciocchè quivi mezzanamente si maceri.

ULIVASTRO. 3, 2, 1. Fatti i granai, siccome dice Palladio, si debbono imbiutare di terra e di morchia, e sopra il grano gettar foglie d' ulivastro, ovvero d' ulivo in luogo di paglia.

E 5, 19, 12. Nel qual pertugio una bietta d' ulivastro fortemente si metta e stringa.

ULIVETO. 2, 26, 7. Il terzo è quello, dove sieno salceti, il quarto, ove sia uliveto.

ULIVO. 5, 19, 1. L' ulivo è arbore noto, e le sue generazioni son molte.

UMETTARE. 3, 4, 3. Con la sua dolcezza (*il cece*) genera buono nutrimento, e accresce il latte, e 'l ventre umetta.

UMETTATIVO. 3, 6, 7. L' acqua sua (*dell' orzo*) è infreddativa, e umettativa nelle febbri calde.

UMIDITA'. 1, 5, 6. Ne' luoghi marini abitabili si tempera la caldezza, e la freddura, e per la inobbedienza della sua umidità.

UMIDORE. 1, 11, 7. Il cedro è durabile, s' e' non è tocco dall' umidore.

UMILIACO. 5, 21, 3. Ed in sè riceve il mandorlo, e ottimamente il pesco e l' umiliacò, e secondo alcuni il melo.

UMORE. 1, 8, 4. Il giunco sottile, il saligastro ec. e molte altre cose, che di molto acquoso umore si generano.

E 2, 27, 1. Che 'l campo sia aperto, e che l'umor delle piove ne scorra fuori.

E §. 9. 14, 1. Alcuna volta fanno a modo d' acqua, gocciolare gli omori per le nari, e allora s' appella vermo volativo.

UMOROSITA'. 6, 75, 4. Ancora la mastichi lo 'nfermo (*la menta*) e tranghiotta l' umorosità.

UMOROSO. 2, 13, 16. Fatte le dette cose umorose, più largamente si risolvono nelle parti di sopra.

E 2, 23, 24. Il legno e la corteccia per beneficio della terra, che vi si accosta, umoroso diventa.

UMULO. 6, 57, 1. L' umulo cioè ruvistico, ovvero livertizio, lo quale ha fiori, i quali per la loro secchezza si conservano lunghissimamente in loro virtute.

UNCINO. 5, 1, 24. Si prenda una forte pertica non molto lunga, con uno uncino di ferro da ciascuna parte ben fermato ecc. e possonsi ancora con esso uncino tirare a sè i rami, e poichè sarau tirati si possono in alcuna parte fermare con l' uncino dall' altro capo.

UNGHIA. 9, 50, 1. Resta a dire delle infermità dell' unghia e de' piedi.

E num. 2. Cerchisi primieramente le radici della setola verso il trullo allato alla corona del piè, intra il vivo e 'l morto dell' unghia.

UNGHIONE. 9, 78, 3. E li loro unghioni (*de' cani*) sien duri e piegati.

UNGUENTO. 9, 44, 2. Si faccia unguento di sevo di montone, di cera, e di ragia ec. e di cotale unguento s' ungano alquanto due volte per dì.

UNIONE. 2, 7, 1. Un modo è di unione, che per innestar si fa, nel quale l'una pianta all' altra s' unisce.

UNIRE. 2, 7, 1. Un modo è d'unione, che per innestar si fa, nel quale l' una pianta all' altra si unisce, secondamente che il pedale s' unisce alla radice.

UNITA'. §. I. 8, 7, 5. Allora il congiunto, e adunato germoglio partorirà due colori, i quali in unità dividerà, e in divisione unirà.

E §. II. *Proem.* 3. Mutata e rinvolta l' unitade, e 'l pacifico stato in dissensione.

UNIVERSALITA'. 2, 16, 6. Le piante in genere, ovvero universalità delle cose animate, sono appresso agli elementi, e alle loro forze, e virtudi.

UNTORIO. 6, 41, 4. Dell' elatterio e della trementina si fa ottimo untorio da rompere le posteme.

UNTOSITA'. 2, 25, 10. Il nobile loto, il quale è netto e libero dalla terrestrità grossa per la sua untositade, tosto produce la pianta grossa da mangiare.

E 5, 3, 1. I loro corpi (*dell' avellane*) son più sodi e più spessi, e senza untositade (*così nel testo a penna; lo stampato ha per errore* ventositade).

UNTUME. 9, 40, 4. Ma poi con l'acqua calda si lievi cautamente lo strettoio delle gambe, ed il nervo s'unga con alcuno untume.

UNTUOSO. 1, 4, 14. Le sue triache sono le cose untuose e dolci.

VOCE. §. XXIV. 9, 100, 2. Siccome in colonie sono mandate (*le pecchie*) e di queste duchi fanno alcuni a voce, come un seguito di trombe.

VOCIFERANTE. 9, 100, 1. Le pecchie ec. scacciano da sè i fuchi, i quali non l'aiutano, e consumano il mele, i quali vociferanti le più perseguitano.

VOLATILE *add.* 9, 82, 1. Compiuto il trattato degli animali quadrupedi, e de' pesci, di quelli di due piedi, e di tutti altri volatili è da dire.

VOLATO. 10, 2. 1. Questi (*sparvieri*) sono di velocissimo volato nel principio della lor mossa, ma poi è lento.

VOLENTIERI. 5, 41, 1. La sustanzia del suo legno (*del faggio*) è acconcia in molti lavorii, ma non molto dura, perocchè volentieri è rosa da vermi.

VOLGARMENTE. 9, 28. 1. E questa infermità s'appella volgarmente lesion di polmone.

VOLGERE. §. I. 1, 4, 5. I venti meridionali si volgono a freddura (*cioè* si mutano).

E §. XII. 4, 39, *tit.* In che tempi il vino più agevolmente si volga e corrompa.

E cap. 40. *tit.* In che modo si può provvedere che 'l vino non si volga.

E num. 1. I sali arsi messi nel vino nol lasciano volgere nè più che non si conviene bollire.

VOLTA *avv.* §. IV. 10, 17; 4. E così in un'ora mille alla volta se ne prendono.

VOLTO. §. II. 4. *tit.* In che modo il vino volto si libera, e chiarisca. (*Così ne'MSS.; gli stampati per errore hanno* guarisca).

E num. 2. Alcuni altri ec. i racemoli freschi non istretti in buona quantità nel vaso del vino volto pongono.

E appresso: Alcuni il volto vino ne' raspi, donde il vino di novello sia tratto, pongono.

VOLUBILE. 6, 131. La volubile è un' erba, la quale s' involge sopra le piante, le quali son prossimane, ed è poco calda, ma molto secca, la qual cosa la sua tortura dimostra.

VOMERO. 1, 12, 4. Appresso ciò procuri aver buoni aratoli, e buoni vomeri.

VOMICHEVOLE. 6, 47, 1. Non si dee dare, se non quando la ma-

teria è digesta, e quando il corpo è disposto a flusso, siccome nell'altre vomichevoli medicine.

VOMICO. 6, 125, 1. La tassia è calda, e secca nel terzo grado ec. mettesi nelle vomiche medicine.

VOMITARE. 9, 20, 2. Appresso si meni a mano, o si cavalchi con lento passo, acciocchè non lo possa vomitare, e non si lasci mangiare per ispazio d'un dì, e d'una notte.

VOMITIVO. 6, 72, 2. La sua radice in quel medesimo modo è vomitiva, che detto è della radice de' cedriuoli, e de' cocomeri.

VOMITO. 1, 4, 9. Quest'acque fanno troppo grande desiderio di manicare, e fanno sete, e 'l ventre stitico, e malagevolezza di vomito.

E 4, 20, 1. Il buccio (*dell' uva*) ec. mitiga il vomito, e la soluzione collerica strigne.

VORACE. §. 2, 4, 7. Le piante son dette voraci, e astegnenti per le disposizioni contrarie delle radici.

VOTAMENTO. 2, 17, 5. Li votamenti, e i mutamenti curano i corpi degli animali dall' umore solamente, e non dalla qualità infermati.

VOTARE. 9, 14, 2. Si tragga sangue al cavallo ec. acciocchè i superflui umori si votino.

UOVO. 9, 86, 6. È da sapere, che le uova lunghe, e agute son maschie, e le ritonde son femmine.

UOVOLO. §. I. 5, 39, 1. Gli uovoli delle canne per ciascuna fossa si sotterrino.

USARE. §. III. 1, 4, 14. L'acque, che tengono ferro ec. fanno aiutorio a quelli, i quali non possono usar con femmina.

USCIMENTO. 1, 5, 8. Alle femmine viene molto uscimento di sangue mestruo, e non si costrigne, se non con malagevolezza.

E 9, 81, 1. Se di lago ovvero di stagno l'acqua per alcun luogo esca quivi si chiuda sì, che s' impedisca l'uscimento de' pesci, e non l' uscir dell' acqua.

USCITA §. III. 1, 3, 2. Ne' vecchi fanno gravezza, e corrompono le uscite, e fanno ricadimenti d'infermitadi, e indeboliscono ecc.

USCITO. 2, 13, 7. Lo sterco dell' asino, o del cavallo ec. si prende da' villani, perchè questi animali hanno i loro usciti secchi.

USCIUOLO. 10, 34, 3. La volpe volendo uscire, entra nell'alveo ec. e così ec. trae seco il fuscello, e l' usciuol si chiude, e tornando addietro più fortemente è serrata e ferma.

USO. *sust.* §. I. 10, 11, 3. Mancando la potenzia, e la 'ndustria, la quale per uso acquistano, incomincerebbono da indi innanzi i grandi uccelli, e i mezzani a temere.

UTILITA'. *lett.* Conciossiecosach' io considerassi l' età mia provetta, e l'utilità ch'è nelle cose dell' agricoltura.

UTRIACA. 8, 6, 5. Si converrà fortificar la virtù del sugo invecchiato, mettendovi spesso l'utriaca, o altra cosa.

UVA. 4, 20, 1. L' uva in due si divide, secondo Isac, cioè acerba e matura.

VULGARMENTE. 9, 30, 1. Le quali tutte s'appellano vulgarmente guidaleschi.

VULVA. 6, 7, 1. Ha proprietà (*l'appio*) ec. di far via agli umori, e quelli allo stomaco, alla vulva, e al capo attrarre.

UVOLA. 5, 14, 6. Il lor sugo (*delle more*) vale molto al dolor della gola, e dello strozzule, o dell' uvola.

E num. 7. Se si cuocono col vino e si gargarizzi, vale molto contro agli umori, che discendono all'uvola, e alla gola.

Z

ZAMPOGNA 9, 77, 12. Dee il guardator de' porci avvezzar le troie, sicchè facciano ogni cosa al verso della zampogna.

ZAPPA. 2, 20, 3. Le zolle tutte si debbono con martelli, e zappe dissipare, e rompere.

ZAPPETTARE. 5, 19, 9. Questo arbore ec. si dee spesso zappettare e ingrassare con abbondanza di letame.

ZENZOVERATA. 6, 61, 1. Il calcatreppo è un'erba molto spinosa delle cui radici si fa la zenzoverata in questa maniera.

ZIMBELLO. 10, 17, 9. Qui non son zimbelli necessarii, ma per tutto il verno si ponga in quel luogo vinaccia, e saggina, acciocchè comincino a usare il luogo gli uccelli.

ZISIGA. 4, 4, 10. Buone (*uve*) sono grilla, e zisiga, le quali in altro nome sono dette margigrana, o rubiola.

E appresso: Imperocchè la zisiga fa più nobil vino, e meno.

E 12, 8. E cotal potatura può esser servata nella zisiga e verdèa.

ZIZZANIA. 3, 12. Il loglio ovvero zizzania nasce tra 'l grano, e ne' secchi campi, ed ha virtù acuta, e velenosa.

ZOLLA. 2, 26, 3. Bagnerai la zolla, ovvero ghiova con acqua dolce.

E num. 4. Prenderai una zolla, e metteràla a bagnare in un vasello di terra ove sia acqua dolce, e al giudizio del sapore investigherai se tutto il campo sarà di quella medesima qualitade.

ZUCCA. 6, 20, 1. La zucca desidera terra grassa, e ben lavorata, letaminata, e umida.

E num. 4. La grossezza del picciuolo dimostra per innanzi di che grossezza sarà la zucca.

E num. 5. La zucca è fredda ed umida nel secondo grado, e genera umor flemmatico.

ZUCCAIA. *Cr.* E queste son ottime per far vino, siccome ec. la zuccaia.

ZUCCHERINO. 4, 41, 9. Prendi libbre mezza di buono allume di rocco, e mezza d' allume zuccherino.

ZUCCHERO. 4, 41, 9. Dell'acerbo maturo si fa, se nella predetta misura libbre una di perfetto zucchero con vino, e mele rosso si ponga per lo modo predetto

E 4, 47, 1. Il zucchero si dee risolvere in acqua, e aceto, e cuocasi tanto, che s' appicchi alla mestola.

FINE

Una variata lezione.

Tom. I. pag. 259, lin. 23.

» E nel sommo rendono spazii *più larghi. Dalla sua testa più* breve » è l'altezza delle tavole. »

Potrebbe trasporsi il punto alla voce *testa.*

T. Latino stampato Basileae M. D. XXXVIII. Hujus superficies tabulis minuitur (*leggi* munitur), quae forinsecus declives, in summo reddunt spacia *largiora ab eius fronte, carpenti* brevior est altitudo tabularum.

Un correggimento.

Tom. II. pag. 221. lin. 18.

» Ma le pere ruggini o roggie come tu voglia meglio chiamarle, ri- » mangono di dubbia lezione e forse di dubbia esistenza. »

Rimangono, è vero, di dubbia lezione, ma esistono, e l'Agronomo Tanara conta fra le altre le pere *ruzzene.*

TAVOLA

DEI CAPITOLI

CONTENUTI IN QUESTO TERZO VOLUME.

LIBRO SETTIMO.

LIBRO OTTAVO.

LIBRO NONO.

LIBRO DECIMO.

LIBRO UNDECIMO.

LIBRO DUODECIMO.